



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: CAKE SALGADO CÓDIGO: FT 103

#### DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Cake salgado

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal, soro de leite, queijo em pó, amido modificado, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico), sal, espessantes carboximetilcelulose e goma guar e aromatizante **CONTÉM GLÚTEN**.

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Cake salgado 2kg  
Ovos 800g  
Leite 1 L  
Óleo 400ml

#### MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes e misturar manualmente.  
Colocar em formas untadas. Forno a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por 25 minutos.

#### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 7899681401458

#### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

#### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE DE VACA E PODE CONTER AMENDOIM, OVOS, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

#### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 60 unidades de 70 gramas

#### EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg

#### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 5x2kg	270	200	330

#### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado.  
Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios

#### PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	188Kcal= 790KJ	9%
Carboidratos	34g	11%
Proteínas	3,7g	5%
Gorduras totais	4,3g dos quais:	8%
Gorduras Saturadas	1,6g	7%
Gordura Trans	0,2g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,7g	**
Gorduras poliinsaturadas	1g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1g	4%
Sódio	382mg	16%

(\*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.\*\* VD não estabelecido

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	creme
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Outubro/2018 Revisão 03