



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CAKE RED VELVET CÓDIGO: FT 018

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Cake red velvet

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, leite em pó, amido modificado, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico), corante vermelho 40, espessantes carboximetilcelulose goma guar e aromatizante. **CONTÉM GLÚTEN.**

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Cake red velvet 2kg
Ovos 800g
Água 400ml
Óleo 400ml

MODO DE PREPARO

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

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 78996814 00017

ALERGÊNICOS

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

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Marrom claro
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 48 unidades de 70g

EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

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

LEGISLAÇÃO

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

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e ao abrigo do sol. 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	189Kcal= 794KJ	9%
Carboidratos	39g	13%
Proteínas	2,5g	3%
Gorduras totais	2,6g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	0,5g	2%
Gorduras Trans	0,2g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,5g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,8g	3%
Sódio	53mg	2%

(*)% 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

Data: Outubro/2018 Revisão 03