



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: CAKE NEUTRO CÓDIGO: FT 016

#### DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Cake neutro

#### 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), espessantes carboximetilcelulose e goma guar.  
**CONTÉM GLÚTEN.**

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Cake neutro 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.
- Dicas: pode ser acrescentado a massa, ingredientes como: paçoca, uva passas, coco ralado, cenoura ralada, chocolate gotas, pé de moleque, frutas como banana, maçã, abacaxi, cereja, pêssego, ameixa seca.

#### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 7898228372480

#### 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. 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         |

#### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco, arejado em temperatura ambiente. 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                   | 193Kcal= 811KJ  | 10%     |
| Carboidratos                       | 40g             | 13%     |
| Proteínas                          | 3g              | 4%      |
| Gorduras totais                    | 2,5g dos quais: | 5%      |
| Gorduras Saturadas                 | 0,6g            | 3%      |
| Gordura Trans                      | 0,3g            | **      |
| Gorduras Monoinsaturadas           | 0,6g            | **      |
| Gorduras poliinsaturadas           | 0,5g            | **      |
| Colesterol                         | 0mg             | **      |
| Fibra Alimentar                    | 0,6g            | 2%      |
| Sódio                              | 42mg            | 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

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

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

Data: Outubro/2018 Revisão 03