



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: CAKE PÃO DE MEL CÓDIGO: FT 339

#### DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Cake pão de mel

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar mascavo, gordura vegetal, amido modificado, cacau em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico), noz moscada, canela em pó, espessantes carboximetilcelulose, goma guar e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN.

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Cake pão de mel 2kg

Ovos 800g

Água 400ml

Óleo 400ml

#### MODO DE PREPARO

- Colocar todos os ingredientes e misturar manualmente. Colocar em formas untada. Fornear a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por 25 minutos.
- Deixar esfriar, rechear com Granfil Doce de leite e cobrir com chocolate meio amargo derretido. Decorar a gosto.

#### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 7899681406682

#### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DE SOJA E DE LEITE 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. – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019. Item 19-f

Determinação	Resultado
<i>Bacillus Cereus</i>	Máx.1000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 100 NMP/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25 g

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

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

#### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 68 unidades de 50g

#### 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	188Kcal= 790KJ	9%
Carboidratos	38g	13%
Proteínas	3,7g	5%
Gorduras totais	3,9g dos quais:	7%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gorduras Trans	0,2g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,5g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,7g	3%
Sódio	54mg	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: Julho/2020 Revisão 04