



# FICHA TÉCNICA



## PRODUTO: CAKE NEUTRO CÓDIGO: FT 342

### 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 : 789968140664

### 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. – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, 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

### 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/2020 Revisão 01