



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. Forno 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 Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

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