

	FICHA TÉCNICA ALL CAKE DE CHOCOLATE	Revisão: 05
		Código: 0115/5059
		Data: 04/10/2022
		Página: 1/3

PRODUTO

ALL CAKE DE CHOCOLATE.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Cakes, Muffins, Bolo Inglês e Tortas de Chocolate.

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor amarronzado com aroma e sabor característico de chocolate e isento de odores estranhos.

VANTAGENS

- É um produto de muita Praticidade, basta adicionar água, ovos e óleo vegetal.
- Muita Rapidez e Facilidade no preparo. Basta misturar todos os ingredientes manualmente com um Fouet (batedor manual de arame), não necessitando da utilização de uma batedeira.
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final, macio, ótimo sabor, de alta qualidade e padronizado.
- Produto muito versátil, pois combina com diversos recheios e frutas.

INGREDIENTES

Açúcar, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal de Palma ou Soja, Cacau em Pó, Amido Modificado de Mandioca, Soro de Leite, Amido de Milho, Fermentos Químicos Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio, Sal Refinado Iodado, Estabilizantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Estearoil 2-lactil Lactato de Sódio, Goma Xantana, Lecitina de Soja e Aroma Natural de Chocolate.

ADVERTÊNCIA:

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura para o Preparo de All Cake de Chocolate 1.000 g
- Ovos in natura..... 500 g
- Óleo vegetal..... 300 g
- Água 300 g

Procedimento

- Colocar todos os ingredientes num recipiente. Utilizando um fouet, (batedor manual de arame) misturar até obter uma mistura homogênea.
- Colocar a massa em formas redondas com furo ou assadeiras retangulares bem untadas com o All Untador de Forma.
- Cubra a massa com frutas para fazer Cakes de Frutas ou Bolo Inglês.

	FICHA TÉCNICA ALL CAKE DE CHOCOLATE	Revisão: 05
		Código: 0115/5059
		Data: 04/10/2022
		Página: 2/3

- Para fazer Cakes com coberturas ou com recheios forneáveis, cubra a massa com o recheio ou cobertura desejada.
- Assar em forno de lastro a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos para formas pequenas e rasas e de 45 a 50 minutos para formas grandes e fundas.

RENDIMENTO

Embora o rendimento seja variável conforme o tamanho da forma, mas com 1kg de All Cake Chocolate pode-se obter 2 cakes retangulares de 20cmX28cm recheados com frutas ou recheio forneável com peso aproximado de 1.100g a 1.200g cada.

EMBALAGEM

Saco Plástico com 2,5kg

Saco Plástico com 5kg.

VALIDADE

A validade do produto é de 5 meses na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

789 855 253 035 8 (pct 2,5kg)

789 892 117 651 4 (pct 5kg)

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS:

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado e Sódio



	FICHA TÉCNICA ALL CAKE DE CHOCOLATE	Revisão: 05
		Código: 0115/5059
		Data: 04/10/2022
		Página: 3/3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 25 e 51 porções respectivamente			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	405	405	20
Carboidratos (g)	75	75	25
Açúcares Totais (g)	40	40	
Açúcares Adicionados (g)	38	38	77
Proteínas (g)	5,1	5,1	10
Gorduras totais (g)	9,3	9,3	14
Gorduras saturadas (g)	5,1	5,1	26
Gorduras trans (g)	0,1	0,1	4
Fibra alimentar (g)	2,7	2,7	11
Sódio (mg)	640	640	32
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			