

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL CAKE NEUTRO</b>	Revisão: 05
		Código: 5065/0113
		Data: 04/10/2022
		Página: 1/3

## PRODUTO

ALL CAKE NEUTRO.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

## APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor amarelada com aroma e sabor característico 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

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Óleo de Soja, Amido Modificado de Mandioca, Amido de Milho, Soro de Leite, 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, Cabóxi Metil Celulose, Aroma Artificial de Baunilha e Corantes Artificiais Amarelo Tartrazina e Amarelo Crepúsculo.


## 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 Neutro ..... 1.000 g
- Ovos in natura ..... 450 g
- Óleo vegetal ..... 280 g
- Água ..... 280 g

	<b>FICHA TÉCNICA ALL CAKE NEUTRO</b>	Revisão: 05
		Código: 5065/0113
		Data: 04/10/2022
		Página: 2/3

### 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.
- 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 Neutro pode-se obter 2 cakes retangulares de 20cmX28cm recheados com frutas ou recheio forneável com peso aproximado de 1.000g a 1.100g cada.

### EMBALAGEM

Pacote Plástico com 2,5kg  
Saco Plástico com 5,05kg.

### 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

789 855 253 034 1 (pct 2,5kg)  
789 892 117 650 7 (pct 5,05kg)

### NÚMERO NCM

19 01 20 00

### LEGISLAÇÃO

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

### CARACTERÍSTICA DE PRODUTO:

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado e Sódio

	<b>FICHA TÉCNICA ALL CAKE NEUTRO</b>	Revisão: 05
		Código: 5065/0113
		Data: 04/10/2022
		Página: 3/3

**ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS:**

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado e Sódio



**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)	401	401	20
Carboidratos (g)	79	79	26
Açúcares Totais (g)	42	42	
Açúcares Adicionados (g)	40	40	80
Proteínas (g)	4,3	4,3	9
Gorduras totais (g)	7,4	7,4	11
Gorduras saturadas (g)	1,4	1,4	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,2	1,2	5
Sódio (mg)	684	684	34

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.