

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL CAKE PANETONE</b>	Revisão: 05
		Código: 0117/5066
		Data: 04/10/2022
		Página: 1/3

## PRODUTO

ALL CAKE PANETONE.

## 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 de panetone 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, Gordura Vegetal de Palma ou Soja, Amido de Milho, Soro de Leite, Fermentos Químicos Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio, Aroma Natural de Panetone, Sal Refinado Iodado, Estabilizantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Estearoil 2-lactil Lactato de Sódio, Espessante Carboxi Metil Celulose, Goma Xantana e Lecitina de Soja 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 Panetone ..... 1.000 g
- Ovos in natura..... 450 g
- Óleo vegetal..... 280 g
- Água..... 280 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 ou assadeiras retangulares bem untadas com o All Untador de Forma.
- Cubra a massa com frutas para fazer Cakes de Frutas ou Bolo Inglês.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL CAKE PANETONE</b>	Revisão: 05
		Código: 0117/5066
		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 Panetone 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**

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**

789 855 253 120 1 (pct 2,5kg)

789 892 117 666 8 (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



	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL CAKE PANETONE</b>	Revisão: 05
		Código: 0117/5066
		Data: 04/10/2022
		Página: 3/3

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
<b>Porções por embalagem: 25 e 50 porções respectivamente</b>			
<b>Porção: 100g</b>			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	<b>413</b>	<b>413</b>	<b>21</b>
Carboidratos (g)	<b>77</b>	<b>77</b>	<b>26</b>
Açúcares Totais (g)	<b>40</b>	<b>40</b>	
Açúcares Adicionados (g)	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>76</b>
Proteínas (g)	<b>4,3</b>	<b>4,3</b>	<b>9</b>
Gorduras totais (g)	<b>9,7</b>	<b>9,7</b>	<b>15</b>
Gorduras saturadas (g)	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>7</b>
Gorduras trans (g)	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Fibra alimentar (g)	<b>1,2</b>	<b>1,2</b>	<b>5</b>
Sódio (mg)	<b>645</b>	<b>645</b>	<b>32</b>
<b>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</b>			