



FICHA TÉCNICA ALL CAKE PÃO DE MEL

Revisão: 02

Código: 5067

Data: 04/10/2022

Página 01/03

PRODUTO

ALL CAKE PÃO DE MEL.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor creme amarronzada 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 extrafino, Óleo de soja, Amido modificado de mandioca, Amido de milho, Soro de leite, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, Cacau em pó, Sal refinado iodado, Estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil 2-lactil lactato de sódio, Cravo em pó, Espessantes goma xantana e carboximetilcelulose, Aroma natural de mel, Canela em pó, Corante caramelo em pó e Corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura para o Preparo de All Cake Pão de Mel.....1.000 g
- Ovos in natura.....450 g
- Óleo vegetal280 g
- Água280 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 PÃO DE MEL**

Revisão: 02

Código: 5067

Data: 04/10/2022

Página 02/03

- 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 ou forno turbo a 160°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 Pé de Moleque 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

Saco Plástico com 1kg

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

785 855 253 108 9 (pct 2,5kg)

789 855 253 108 9 (pct 5kg)

789 855 253 059 4 (pct 1kg)

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 PÃO DE MEL**

Revisão: 02

Código: 5067

Data: 04/10/2022

Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 25, 62 e 125 porções respectivamente			
Porção: 40g (colher de sopa bem cheia)			
	Valores para 100g	Valores para 40g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	393	157	8
Carboidratos (g)	80	32	11
Açúcares Totais (g)	42	17	
Açúcares Adicionados (g)	40	16	32
Proteínas (g)	4,5	1,8	4
Gorduras totais (g)	6,1	2,4	4
Gorduras saturadas (g)	1,3	0,5	3
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	1,5	0,6	2
Sódio (mg)	689	276	14
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

ALIMENTOS
Boas receitas levam essa marca.