



## FICHA TÉCNICA ALL CAKE RED VELVET

Revisão: 02

Código: 4851/5069

Data: 04/10/2022

Página 01/03

### PRODUTO

ALL CAKE RED VELVET.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

### APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor rósea 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, Beterraba desidratada em pó, Soro de leite, Cacau em pó, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, Sal refinado iodado, Estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil 2-lactil lactato de sódio, Espessantes goma xantana e carboximetilcelulose, Aroma artificial de baunilha, Aromatizante vanilina e Corantes artificiais vermelho ponceau, vermelho bordeaux, amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina.

### 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 Red Velvet.....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 redondas com furo ou assadeiras retangulares bem untadas com o All Untador de Forma.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL CAKE RED VELVET</b>	Revisão: 02
		Código: 4831/5069
		Data: 04/10/2023
		Página 02/03

- 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 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 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**

Saco Plástico com 1kg  
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**

789 855 253 047 1 (pct 1kg)  
789 855 253 118 8 (pct 2,5kg)  
789 855 253 296 3 (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 RED VELVET

Revisão: 02

Código: 4831/5069

Data: 04/10/2023

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)	392	157	8
Carboidratos (g)	80	32	11
Açúcares Totais (g)	42	17	
Açúcares Adicionados (g)	39	16	31
Proteínas (g)	4,9	2,0	4
Gorduras totais (g)	6,0	2,4	4
Gorduras saturadas (g)	1,3	0,5	3
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	2,4	0,9	4
Sódio (mg)	670	268	13

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.