



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0075

Revisão:
01Emissão:
05/04/23

Mistura Para o Preparo de CAKE, BOLOS E MUFFINS DE CENOURA

Descrição do produto: Pó de coloração amarelada.

Nome comercial: NIL CAKE CENOURA

Rendimento: 3 unidades de aproximadamente 600 g.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 2 unidades de 5 kg cada; totalizando 10 kg. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Armazenamento e Estocagem:

Conservar nas embalagens originais e fechar após o uso. Estocar em local fresco, seco e limpo.

Validade: 05 meses a partir da data de fabricação. Após aberto utilizar dentro de um mês.

Precauções: Produto inofensivo à saúde, se cair nos olhos lavar com água corrente.

Modo de Preparo

Numa batedeira com o batedor tipo raquete, colocar 1 kg de Nil Cake Cenoura, 450 g de ovos (aprox. 9 unidades), 225 ml de água e 200 g de óleo vegetal. Misturar em velocidade lenta (velocidade 1) por aprox. 3 minutos até obter uma massa homogênea com textura lisa. Colocar a massa nas formas desejadas (forma redonda, forma redonda com furo no meio, forma retangular, forma de muffins, forma de bolo inglês etc.) e fonear a 180/200 °C em forno lastro e 150/180 °C em forno turbo por aprox. 25 a 40 minutos.

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, cenoura em pó, leite em pó integral, amido pré-gelatinizado, amido de milho e/ou fécula de mandioca, fermento químico (fosfato ácido de sódio e alumínio e bicarbonato de sódio), espessante carboximetilcelulose sódica e goma guar, sal e vanilina e aroma artificial de cenoura.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER OVO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	388
Carboidratos totais (g)	81
Açúcares totais (g)	47
Açúcares adicionados (g)	43,8
Proteínas (g)	5,3
Gorduras Totais (g)	5,3
Gorduras saturadas (g)	2,5
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	1,6
Sódio (mg)	365

Característica Sensorial

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó
Cor	Amarelada
Sabor	Característico
Odor	Característico

LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo,centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Sim	Sim
Crustáceos	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Não
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Sim	Sim
Amêndoa	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Sim
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmias	Não	Não
Nozes	Não	Não
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Latex natural	Não	Não

Registros: Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010

Deteção de OGM: Produto isento.