



Ficha Técnica



PRODUTO: CAKE CHOCOLATE

Proponente:	Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0001-08
Fabricante:	Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0001-08

Características Gerais

Embalagem primária	Saco de poliéster coextrusado
Embalagem secundária	Sacos plásticos
Peso Bruto Unitário	5,1 Kg
Peso Líquido Unitário	5 Kg
Prazo de Validade	180 dias
Produto dispensado de Registro	Conforme resolução de nº 23 de 15/03/2000.
Temperatura de Armazenamento	Temperatura Ambiente
Conservação	Conservar em temperatura ambiente, ao abrigo de sol, em local fresco e seco.

Ingredientes:

Açúcar, farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura veg.hidr., fermento pirofosfato, cacau em pó, goma xantana, lecitina de soja, ácido de sódio, sal, prop. cálcio, aromatizante artificial. **CONTÉM GLÚTEM CONTEM LACTOSE**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADO DE SOJA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 116

Porção: 60g (2 Fatias)

	100 g ^{**}	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	255	153	8
Carboidratos (g)	42	25	8
Açúcares totais (g)	23	14	
Açúcares adicionados (g)	21	13	26
Proteínas (g)	5,7	3,4	7
Gorduras Totais (g)	7,4	4,4	7
Gorduras Saturadas (g)	1,2	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,6	0,4	2
Sódio (mg)	56	34	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.



RECEITA: 1kg Mistura Cake , 300GrS de água, 250GrS de óleo vegetal, 450GrS ovos ou 09 unidades.

PREPARO: Colocar na batedeira 2 kg de mistura Cake Laranja, os ovos, a água e o óleo. Misturar na velocidade média por 3 minutos até obter uma massa lisa. Colocar em formas untadas e assar por 30 a 40 minutos, à 160 - 180oC em Forno LASTRO, e, 140 - 150oC em Forno TURBO.

Informações sobre o responsável técnico	
Nome	Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Cargo	Responsável Técnico
Habilitação	Biomédico Sanitarista
Nº registro no órgão de habilitação	CRBM 23145

