

Mistura preparada para Fast Cake Red Velvet

Ficha Técnica

Rev. 06/2023

DESCRIÇÃO

Mistura para cake, cup cakes e muffins, proporciona produtos macios com ótima umidade, suporta adição de ingredientes sem afundar. Cor intensa e sabor delicioso.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, umectante sorbitol (INS420), leite em pó desnatado, amido de mandioca modificado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii), sal refinado iodado, aromatizante, corante vermelho bordeaux (INS123) e espessante goma xantana (INS415).

MODO DE USO

RECEITA:

Mistura para Fast Cake**2 kg**
Ovos inteiros**800g**
Água**400g**
Óleo de Soja**400g**

MODO DE PREPARO:

- 1 - Colocar todos os ingredientes na batedeira;
- 2 - Misturar por cerca de 1 minuto na velocidade lenta;
- 3 - Fornear por cerca de 30 minutos a 180°C no forno de lastro.

VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2090

LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.

CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

2 kg - pacote - código: 784
10 kg - fardo 5x2kg- código: 826

CÓDIGO DE BARRAS

2 kg - 7 898302 25392-6
10 kg - 7 89830225406-0

ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER DERIVADOS DE OVOS, DERIVADOS DE AVEIA, DERIVADOS DE CENTEIO, DERIVADOS DE AMENDOIM, CASTANHA DO PARÁ E AVELÃ.

CONTÉM GLÚTEN - CONTÉM LACTOSE

Contém aromatizante. Colorido artificialmente.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 55 porções

Porção: 35 g (1 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	401	140	7
Carboidratos totais (g)	73	25	8
Açúcares totais (g)	36	13	
Açúcares adicionados (g)	34	12	24
Proteínas (g)	6,7	2,3	5
Gorduras totais (g)	9,5	3,3	5
Gorduras saturadas (g)	5,3	1,9	10
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	1,2	0,4	2
Sódio (mg)	269	94	5

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br

Mistura preparada para Fast Cake Red Velvet

Ficha Técnica

Rev. 06/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Avermelhado
Consistência	:	Pó
Sabore Odor	:	Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	<1,0X 10 ¹ UFC/g
Coliformes Totais	<1,0X 10 ¹ UFC/g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	4,7 x 10 ² UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0x 10 ² UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/fast-cake-red-velvet/



Acesse
via QR
code



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br