



Ficha Técnica	
	
<b>PRODUTO: CAKE PÃO DE MEL</b> Aromatizado Artificialmente	
Proponente:	Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0002-08
Fabricante:	Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0002-08

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 de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), óleo de soja, amido modificado, cacau black, cacau alcalinho, soro de leite, gordura emulsificante, fosfato de sódio, canela em pó, bicarbonato, aroma artificial de mel, cravo em pó, sal, goma xantana, monoésterato de glicerol, aroma artificial de chocolate, emulsificante, lecitina de soja e corante vermelho bordeaux (INS 123).
<b>CONTÉM GLÚTEM. CONTÉM LACTOSE</b>
<b>ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADO DE LEITE E DERIVADO DE SOJA E PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA.</b>

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 167 porções			
Porção 60g (2 fatias)			
	100 g	60 g	%VD*
Valor Energético (Kcal)	382	229	11
Carboidratos (g)	111	67	22
Açúcares Totais (g)	38	23	
Aç Adicionados (g)	38	23	46
Proteínas (g)	5,0	3,0	6
Gorduras Totais (g)	9	5,2	8
Gord Saturadas (g)	4,8	2,9	14
Gord Trans (g)	0,10	0,1	3
Fibra Alimentar (g)	3,5	2,1	8
Sódio (mg)	158	95	5
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

#### RECEITA:

1kg Mistura Cake Pão de Mel,  
300g de água,  
250g de óleo vegetal,  
450g ovos ou 09 unidades.

#### PREPARO:

Colocar na batedeira 2 kg de mistura Cake Pão de Mel, 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 – 180°C em Forno Lastro, e, 140 – 150°C em Forno Turbo.



Contém amido de Milho e Óleo de Soja Transgênicos

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