



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CAKE RED VELVET

CÓD. FT - C0011

Emissão: 10/03/25

Revisão: 01

Descrição: pré mistura em pó de coloração avermelhada.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico poliéster coextrusado 5 Kg. Embalagem secundária: Sacos plásticos com 5 unidades de 5 kg cada. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Condições de Armazenamento: Conservar nas embalagens originais e temperatura ambiente. Fechar embalagem após o uso. Armazenar em local fresco, seco e limpo.

Peso Bruto: 5,100 Kg

Peso líquido: 5 Kg

Validade: 6 meses a contar da data de fabricação do produto.

Modo de uso:

Em uma batedeira colocar 1 Kg de Mistura Cake Red Velvet, 450 g ovos (09 unidades aproximadamente), 300g de água e 250 g de óleo. Misturar na velocidade média por 3 minutos até obter uma massa lisa. Colocar em formas previamente untadas e assar por 30 a 40 min. a 160-180°C m forno lastro e 140-150° em forno turbo.

Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), óleo de soja (Soja Geneticamente modificado por *Agrobacterium SP*), amido de milho modificado (Milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Bacillus Subtilis*), soro de leite, gordura vegetal, fosfato de sódio, bicarbonato de sódio, maltodextrina, sal, goma xantana, monoesterato de glicerol, emulsificante, beterraba em pó, lecitina de soja e aroma idêntico ao natural de baunilha.

Alérgicos: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER OVO, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, NOZES E AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó
Cor	Avermelhada
Sabor e odor	Características

Registros: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC 240 de 26/07/2018 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 167 porções
Porção: 60g (2 fatias)

	100 g	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	389	233	12
Carboidratos (g)	116	70	23
Açúcares totais (g)	41	25	
Açúcares adicionados (g)	40	24	48
Proteínas (g)	4,1	2,5	5
Gorduras totais (g)	8	4,8	7
Gorduras saturadas (g)	2,2	1,3	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1	0,6	2
Sódio (mg)	131	79	4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém Milho
e Soja
Transgênicos



LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alérgico
Trigo, centeio, cevada, aveias e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceo	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Sim
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Sim
Amêndoas	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmia	Não	Não
Nozes	Não	Sim
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Látex Natural	Não	Não

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