

Ficha Técnico Comercial

FTC 6660/01.00
09-04-2025

PRODUTO

Código	0101459
Designação	MONZA-MIX CAKE COM GORDURA RED VELVET 1,5KG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	<p>Açúcar, farinha de TRIGO, matéria gorda vegetal de palma em pó (óleo de palma não hidrogenado, xarope de glucose, proteína de LEITE, estabilizador (E 451), antiaglomerante (E 551)), soro de LEITE, amido de milho, fermento em pó (levedantes químicos (E450i, E500ii), amido de milho), espessante (goma de guar em pó), cacau magro em pó, aroma, corante (E124), sal e preparação enzimática em pó (farinha de arroz, lipase, amilase maltogénica).</p> <p>E124: pode causar efeitos negativos na actividade e na atenção das crianças.</p> <p>Alergéneos: Contém cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais; Contém leite e produtos à base de leite; Pode conter vestígios de: ovos e produtos à base de ovos; soja e produtos à base de soja, frutos de casca rija e produtos à base destes frutos, peixes e produtos à base de peixe, aipo e produtos à base de aipo, crustáceos e produtos à base de crustáceos, mostarda e produtos à base de mostarda e dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l.</p>
Preparação	<p>Ingredientes: 1kg de Cake Red Velvet, 300g (± 6) de Ovos, 300ml de Óleo vegetal e Água - 250 ml/1,5kg de Cake Red Velvet, 450g (± 9) de Ovos, 450ml de Óleo vegetal e Água - 375 ml</p> <p>Preparação: Juntar todos os ingredientes na cuba da batedeira e bater com a raquete, em velocidade média durante 4 minutos. Cozedura: 170 a 180 °C durante 40 a 45 minutos.</p>
Aspecto	Pó
Cor	Cor de rosa
Características físico-químicas	Humidade <14%
Microbiologia	Contagem de microrganismos a 30°C ≤ 1 000 000 ufc/g Contagem de Bolores e Leveduras ≤ 10 000 ufc/g Contagem de <i>Escherichia coli</i> ≤100 ufc/g Contagem de Estafilococos coagulase positiva ≤100 ufc/g Contagem de <i>Bacillus cereus</i> ≤1000 ufc/g Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> <100 ufc/g

Pesquisa de <i>Salmonella</i>	ausência em 25g
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ausência em 25g
Pesquisa de esporos de Clostrídios sulfito-redutores	ausência em 0,01g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1693kJ 401kcal
Lípidos	7,8g
- dos quais saturados	3,8g
Hidratos de Carbono	77,2g
- dos quais açúcares	46,5g
Proteínas	4,5g
Sal	1,59g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem exterior: PT,ES.
Conservação	Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.
Validade	270 dias após data de produção.
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.
Marcação	Com marcação de lote e validade.

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa
Quantidade	1,5kg	6x1,5kg
Comprimento	13,0cm	30,0 cm
Largura	7,0cm	30,0 cm
Altura	30,0cm	17,0 cm
Peso Líquido	1,500g	9,000kg
Peso Bruto	1,520g	9,600 kg
Volume	0,003cm ³	0,015m ³
Material	Plástico	Caixa de cartão

Unidade de Venda

