

Ficha Técnico Comercial

FTC 7362/01.00
 29-01-2026

PRODUTO

| | |
|------------|--|
| Código | 0101468 |
| Designação | MONZA-MIX CAKE COM GORDURA LARANJA 1,5KG |

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | | |
|--|---|-------------------|
| Ingredientes | 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), aroma, espessante (goma de guar em pó), antiaglomerante (E341iii), corantes (E160a), sal, preparação enzimática em pó (farinha de arroz, lipase, amilase maltogénica). | |
| 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. | | |
| Preparação | Ingredientes: 1kg de Cake Laranja, 300g (± 6) de Ovos, 300ml de Óleo vegetal e 250 ml de água/1,5kg de Cake Laranja, 450g (± 9) de Ovos, 450ml de Óleo vegetal e 375 ml de água. | |
| 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. | | |
| Aspecto | Pó | |
| Cor | Branco | |
| 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 perfrigens</i> | <100 ufc/g |
| | Pesquisa de <i>Salmonella</i> | ausência em 25g |

Pesquisa de *Listeria monocytogenes* ausência em 25g

Pesquisa de esporos de Clostrídios sulfito-redutores ausência em 0,01g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

| Declaração Nutricional | 100g |
|------------------------|-------------------|
| Energia | 1672kJ 396kcal |
| Lípidos | 7,2g |
| - dos quais saturados | 3,4g |
| Hidratos de Carbono | 77,5g |
| - dos quais açúcares | 45,4g |
| Proteínas | 4,6g |
| Sal | 1,68g |

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 | 9,600kg |
| Volume | 0,003cm ³ | 0,015m ³ |
| Material | Plástico | Caixa de cartão |

Unidade de Venda

