

# Ficha Técnico Comercial

FTC 7363/01.00  
 29-01-2026

## PRODUTO

Código	0101469
Designação	MONZA-MIX CAKE COM GORDURA CENOURA 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, cenoura desidratada em pó, fermento em pó (levedantes químicos (E450i, E500ii), amido de milho), cenoura desidratada granulada, espessante (goma de guar em pó), antiaglomerante (E341iii), aroma, corantes (E102,110), sal, preparação enzimática em pó (farinha de arroz, lipase, amilase maltogénica) e corante (E129). E102,E110, E129:pode causar efeitos negativos na actividade e na atenção das crianças.	
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 Cenoura, 300g ( $\pm$ 6) de Ovos, 300ml de Óleo vegetal e 250 ml de água/1,5kg de Cake Cenoura, 450g ( $\pm$ 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	$\leq$ 1 000 000 ufc/g
	Contagem de Bolores e Leveduras	$\leq$ 10 000 ufc/g
	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	$\leq$ 100 ufc/g
	Contagem de Estafilococos coagulase positiva	$\leq$ 100 ufc/g
	Contagem de <i>Bacillus cereus</i>	$\leq$ 1000 ufc/g

Contagem de <i>Clostridium perfrigens</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	1677kJ 399kcal
Lípidos	7,7g
- dos quais saturados	3,7g
Hidratos de Carbono	75,9g
- dos quais açúcares	46,6g
Proteínas	4,6g
Sal	1,58g

## 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 <sup>3</sup>	0,015m <sup>3</sup>

---

Material

Plástico

Caixa de cartão

---

Unidade de Venda

