

	Ficha Técnica	
--	---------------	--

MASTER CAKE AMÊNDOA

Aplicação	Produto completo em pó para bolo de amêndoa, muffins de amêndoa.
Composição	<u>Ingredientes:</u> Açúcar, farinha de trigo, gordura vegetal, amêndoa, farelo, soro de leite, amido modificado, levedantes químicos (E450, E500), espessante (E466, E415) e aroma.
Apresentação	Pó de cor castanha.
Acondicionamento	Sacos de papel - Embalagens de 5 e 15 Kg.
Condições de Conservação e Transporte	Armazenar e transportar em local fresco e seco.
Informação Nutricional	Valores nutricionais médios por 100 g: Energia: 1727 kj / 411 kcal; lípidos: 8,4 g, dos quais ácidos gordos saturados: 4,2 g; hidratos de carbono: 77,4 g, dos quais açúcares: 45,1 g; proteínas: 6,5 g; sal: 1,4 g.

	Ficha Técnica	
--	---------------	--

Características Microbiológicas/Limites de Tolerância:	Contagem de <i>Escherichia coli</i> (NF V 08-053:1999) < 1,0 x 10⁰ ufc / g Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> Coag. Posit. (ISO 6888/2:1999) < 1,0 x 10⁰ ufc / g Pesquisa de Esporos de Clostrídios Sulfito-Redutores (NP 2262) Ausente em 10g Pesquisa de <i>Salmonella spp</i> (ISO 6579:2002) Ausente em 25 g Contagem de Bolores (NP 3277-1:1987) < 1,0 x 10 ufc / g Contagem de Leveduras (NP 3277-1:1987) < 1,0 x 10⁰ ufc / g
Prazo de validade	9 meses
Alergêneos	Pode conter vestígios de ovo, soja, frutos de casca rija, sementes de sésamo e de girassol. Contem lactose.
Receita	1 kg Cake Amêndoa 300 gr (± 6) Ovos 300 ml Óleo vegetal 250 ml Água
Modo de utilização	Juntar todos os ingredientes na cuba da batedeira e bater com raquete, em velocidade média durante 4 minutos. <u>Cozedura:</u> 170 a 180 °C durante 40 a 45 minutos.