

# Ficha Técnica



**Nome** Soft Cake

**Descrição** Produto completo para o fabrico de pastas, bolo mármore, fatias fantasia e queques. Produto com boa estrutura e volume e com tecnologia BIT que garante boa humidade e conservação.

**Cód. EAN** 5609129274009

## Ingredientes

Farinha de TRIGO, açúcar, amidos: TRIGO e batata, soro de LEITE em pó, levedantes: E500 e E450, emulsionante: E471, sal, espessante: E415, aroma e enzimas (TRIGO).

## Receita

Soft Cake: 1.000 g  
Óleo: 300 g  
Ovos: (± 6) 300 g  
Água: 225 g

## Método de Aplicação

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete durante aproximadamente 5 minutos em velocidade moderada, até obter um preparado homogéneo.  
Untar previamente as formas com Carlex 1000 ou Carlex Spray.  
Cozer a uma temperatura entre 170 °C e 180 °C durante aproximadamente 30 a 35 minutos.  
Adequar o tempo de cozedura ao tipo de aplicação.

## Parâmetros Nutricionais

Valores Médios por 100g:

Energia:	1533 kJ / 361 kcal
Lípidos:	1,1 g
dos quais saturados:	0,6 g
Hidratos de carbono:	81 g
dos quais açúcares:	41 g
Proteína:	5,2 g
Sal:	1,4 g

## Parâmetros Microbiológicos

Limite de Rejeição:

Microorganismos totais a 30° C:	100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae:	10.000 ufc/g
Leveduras:	1.000 ufc/g
Bolores:	10.000 ufc/g
Staphylococcus aureus:	100 ufc/g
Salmonella:	ausente em 25 g
Listeria monocytogenes:	ausente em 25 g

## Informação sobre Alergéneos

Contém (via formulação): Glúten e Leite.  
Pode conter vestígios de (via contaminação cruzada): Ovo, Soja, Frutos de casca rija e Sementes de sésamo.

## Validade

9 meses após data de fabrico (ver embalagem).

## Conservação

Manter a embalagem fechada em local fresco e seco.

## Apresentação

Sacos de 15 kg.