

Ficha Técnica



Nome	Soft Cake Caramelo																
Descrição	Produto completo com pedaços de caramelo para o fabrico de pastas, bolos diversos e queques. Delicado sabor a caramelo. Produto com boa estrutura e volume e com tecnologia BIT que garante boa humidade e conservação.																
Cód. EAN	5609129274238																
Ingredientes	Açúcar, farinha de TRIGO, pedaços de caramelo (açúcar, LEITE magro condensado, xarope de glicose, gordura de manteiga (LEITE), emulsionante: E471), amido de batata, levedantes: E500 e E450, açúcar caramelizado, emulsionante: E471, sal, espessante: E415, aromas e enzimas (TRIGO).																
Receita	<table><tr><td>Soft Cake Caramelo:</td><td>1.000 g</td></tr><tr><td>Óleo:</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Ovos:</td><td>(± 6) 300 g</td></tr><tr><td>Água:</td><td>225 g</td></tr></table>	Soft Cake Caramelo:	1.000 g	Óleo:	300 g	Ovos:	(± 6) 300 g	Água:	225 g								
Soft Cake Caramelo:	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 cozadura ao tipo de aplicação.																
Parâmetros Nutricionais	<table><tr><th colspan="2">Valores Médios por 100g:</th></tr><tr><td>Energia:</td><td>1590 kJ / 375 kcal</td></tr><tr><td>Lípidos:</td><td>1,0 g</td></tr><tr><td> dos quais saturados:</td><td>0,6 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono:</td><td>86 g</td></tr><tr><td> dos quais açúcares:</td><td>59 g</td></tr><tr><td>Proteína:</td><td>4,1 g</td></tr><tr><td>Sal:</td><td>1,5 g</td></tr></table>	Valores Médios por 100g:		Energia:	1590 kJ / 375 kcal	Lípidos:	1,0 g	dos quais saturados:	0,6 g	Hidratos de carbono:	86 g	dos quais açúcares:	59 g	Proteína:	4,1 g	Sal:	1,5 g
Valores Médios por 100g:																	
Energia:	1590 kJ / 375 kcal																
Lípidos:	1,0 g																
dos quais saturados:	0,6 g																
Hidratos de carbono:	86 g																
dos quais açúcares:	59 g																
Proteína:	4,1 g																
Sal:	1,5 g																
Parâmetros Microbiológicos	<table><tr><th></th><th>Limite de Rejeição:</th></tr><tr><td>Microorganismos totais a 30° C:</td><td>100.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae:</td><td>10.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Leveduras:</td><td>1.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Bolores:</td><td>10.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus:</td><td>100 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella:</td><td>ausente em 25 g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes:</td><td>ausente em 25 g</td></tr></table>		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
	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.																

Ficha Técnica



Apresentação

Ficha Técnica



Sacos de 15 kg.
