



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: CAKE FUBÁ CÓDIGO: FT 348

#### DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Cake fubá

#### INGREDIENTES

Açúcar, fubá, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, leite em pó, amido modificado, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico), espessantes carboximetilcelulose e goma guar.  
**CONTÉM GLÚTEN.**

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Cake fubá 2kg  
Ovos 800g  
Água 400ml  
Óleo 400ml

#### MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes e misturar manualmente.  
Colocar em formas untadas. Fornear a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por 25 minutos.

#### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 7899681406828

#### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

#### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE E PODE CONTER AMENDOIM, OVOS, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019. Item 19-f

Determinação	Resultado
<i>Bacillus Cereus</i>	Máx.1000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 100 NMP/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25 g

#### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 48 unidades de 70g

#### EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg

#### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 5x2kg	270	200	330

#### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado.  
Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios

#### PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 50g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	194Kcal= 815KJ	10%
Carboidratos	40g	13%
Proteínas	2g	3%
Gorduras totais	2,5g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	0,5g	2%
Gordura Trans	0,2g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,5g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,5g	2%
Sódio	54mg	2%

(\*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.\*\* VD não estabelecido

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Outubro/2020 Revisão 01