



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: FAROFA DOCE FT 032

#### DESCRIÇÃO

Mistura em pó pronta de Farofa doce

#### INGREDIENTES

Açúcar refinado, fubá, farinha de trigo e gordura vegetal.  
**CONTÉM GLÚTEN.**

#### PROPORÇÃO DE USO

Pronta para uso. Colocar a quantidade suficiente para cobrir bolos, muffins, tortas, cucas.

#### ALERGÊNICOS

CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, DERIVADOS DE LEITE DE VACA

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, 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

#### LEGISLAÇÃO

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

#### CÓDIGO DE BARRA

Balde 3kg 7898228372091

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

#### EMBALAGEM

Fardo com 4 baldes de 3kg cada

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

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

#### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
398	398	195

#### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

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

#### PRAZO DE VALIDADE

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 20g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	99Kcal= 416KJ	5%
Carboidratos	13g	4%
Proteínas	0,8g	1%
Gorduras totais	4,9g dos quais:	9%
Gorduras Saturadas	1,1g	5%
Gordura Trans	0,7g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1,4g	**
Gorduras Poliinsaturadas	1,2g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,3g	1g
Sódio	0mg	0%

(\*)% 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

Data: Setembro/2020 Revisão 03