



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0078

Revisão:
01Emissão:
05/04/23

Mistura Para o Preparo de Cakes, Bolos e Muffins de Fubá

Descrição do produto: Pó de coloração amarelada.

Nome comercial: NIL CAKE FUBÁ

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 2 unidades de 5 kg cada; totalizando 10 kg. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Armazenamento e Estocagem:

Conservar nas embalagens originais e fechar após o uso. Estocar em local fresco, seco e limpo.

Validade: 05 meses a partir da data de fabricação.

Após aberto utilizar dentro de um mês.

Precauções: Produto inofensivo à saúde, se cair nos olhos lavar com água corrente.

Modo de Preparo:

Numa batedeira com o batedor tipo raquete, colocar 1 kg de mistura, 400 g de ovos (aprox. 8 unidades), 400 ml de água e 200 g de óleo vegetal. Misturar em velocidade lenta (velocidade 1) por aprox. 3 minutos até obter uma massa homogênea com textura lisa. Colocar a massa nas formas desejadas (forma redonda, forma redonda com furo no meio, forma retangular, forma de muffins, forma de bolo inglês etc.) e fonear a 180/200 °C em forno lastro e 150/180 °C em forno turbo por aprox. 25 a 40 minutos.

Rendimento: 3 unidades de aprox. 600 g.

Ingredientes:

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido pré-gelatinizado de mandioca, leite em pó integral, erva doce, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio), aroma artificial de milho e sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER OVO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	378
Carboidratos totais (g)	86
Açúcares totais (g)	48,4
Açúcares adicionados (g)	48,2
Proteínas (g)	4,2
Gorduras Totais (g)	2
Gorduras saturadas (g)	1
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	142

Característica Sensorial:

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó
Cor	Amarelada
Sabor	Característico
Odor	Característico

LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo,centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Sim	Sim
Crustáceos	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Não
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Sim	Sim
Amêndoa	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Sim
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmias	Não	Não
Nozes	Não	Não
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Latex natural	Não	Não

Registros: Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

Deteção de OGM: Produto isento.