



Ficha Técnica

PRODUTO: BOLO FUBA



| | |
|-------------|---|
| Proponente: | Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0001-08 |
| Fabricante: | Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0001-08 |

Características Gerais

| | |
|--------------------------------|--|
| Embalagem primária | Saco de poliéster coextrusado |
| Embalagem secundária | Sacos plásticos |
| Peso Bruto Unitário | 5,1 Kg |
| Peso Líquido Unitário | 5 Kg |
| Prazo de Validade | 180 dias |
| Produto dispensado de Registro | Conforme resolução de nº 23 de 15/03/2000. |
| Temperatura de Armazenamento | Temperatura Ambiente |
| Conservação | Conservar em temperatura ambiente, ao abrigo de sol, em local fresco e seco. |

Ingredientes:

Açúcar , Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico,fuba,amido modificado de milho,Gordura vegetal Hidrogenada,fermento químico pirofosfato,Acido sódio,sal,propionato de calcio, aroma artificial de milho.**CONTÉM GLÚTEM. CONTEM LACTOSE**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADO DE SOJA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 116

Porção: 60g (2 Fatias)

| | 100 g** | 60 g | %VD* |
|--------------------------|---------|------|------|
| Valor energético (kcal) | 255 | 153 | 8 |
| Carboidratos (g) | 42 | 25 | 8 |
| Açúcares totais (g) | 23 | 14 | |
| Açúcares adicionados (g) | 21 | 13 | 26 |
| Proteínas (g) | 5,7 | 3,4 | 7 |
| Gorduras Totais (g) | 7,4 | 4,4 | 7 |
| Gorduras Saturadas (g) | 1,2 | 0,7 | 4 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 0,6 | 0,4 | 2 |
| Sódio (mg) | 56 | 34 | 2 |

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.



RECEITA: 1 kg Mistura para Bolo, 400 ml de leite, 300gr ovos ou 6 unidades.

PREPARO: Colocar na batedeira 1 kg de mistura para bolo abacaxi, os ovos e o leite. Misturar na velocidade 1 por 30 seg. Passar para a velocidade 3, BATER POR 3 MINUTOS. Colocar em formas untadas e assar por 25 a 30 minutos aproximadamente à 160 – 180 °C em Forno LASTRO e 140 – 150 °C em Forno TURBO.

| Informações sobre o responsável técnico | |
|---|---------------------------------|
| Nome | Tiago Aristeu Oliveira de Sousa |
| Cargo | Responsável Técnico |
| Habilitação | Biomédico Sanitarista |
| Nº registro no órgão de habilitação | CRBM 23145 |

