



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CUCA ALEMÃ FT 029

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Cuca Alemã

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, leite em pó desnatado, soro de leite, aromatizante. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Cuca Alemã 2kg
Fermento b. fresco 100g
Água 1250 ml

MODO DE PREPARO

- Colocar a água num recipiente junto com o fermento e diluir totalmente. Adicionar a mistura e misturar manualmente até que a massa fique lisa e homogênea.
- Colocar a massa em formas untadas aproximadamente 1,5kg de massa em formas de 30x40cm. Recheiar a gosto e decorar com Farofa Doce Adimix.
- Deixar fermentar por aprox. 20 minutos. Forno a 180°C forno lastro por aprox. 35 a 40 minutos ou 150°C forno turbo por aprox. 25 a 30 minutos.

ALERGÊNICOS

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

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 5,010kg : 7898228374897

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

| Determinação | Resultado |
|-------------------|-----------------|
| Bacillus Cereus | Máx.5000 UFC/g |
| Coliformes a 45°C | Máx. 100 NMP/g |
| Salmonella sp | Ausente em 25 g |

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox.2 unidades em formas de 30 x 40 cm

EMBALAGEM

Fardo com 4 pacotes de 5,010kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

| Comprimento(mm) | Largura (mm) | Altura (mm) |
|-----------------|--------------|-------------|
| 520 | 290 | 210 |

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e 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 38g (2 colheres de sopa) | | |
| Quantidade por porção | | %VD (*) |
| Valor energético | 142Kcal= 596KJ | 7% |
| Carboidratos | 27g | 9% |
| Proteínas | 3g | 4% |
| Gorduras totais | 2,3g dos quais: | 4% |
| Gorduras Saturadas | 0,7g | 3% |
| Gordura Trans | 0,3g | ** |
| Gorduras Monoinsaturadas | 0,6g | ** |
| Gorduras Poliinsaturadas | 1,7g | ** |
| Colesterol | 0mg | ** |
| Fibra Alimentar | 0,9g | 4% |
| Sódio | 160mg | 7% |

(*)% 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.

(***) Quantidade suficiente para preparo de uma fatia de 60g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

Data: Março/2018 - Revisão 02