



## 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