



FICHA TÉCNICA

CAKE FUBÁ 2KG FMAIS

RECEITA

2kg de mistura para cake fubá
800g de ovo
400ml de água
400ml de óleo

MODO DE PREPARO

1. Colocar todos os ingredientes em um recipiente e misturar manualmente, até obter uma mistura homogênea.
2. Colocar em formas untadas ou forradas com papel, assar em forno lastro a uma temperatura de 180°C ou em forno turbo a uma temperatura de 140°C, durante 25 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

Aproximadamente 50 unidades de 70g
(Por embalagem de 2kg)

INGREDIENTES

Açúcar, fubá, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, leite em pó integral, amido, sal refinado. Fermento Químico: bicarbonato de sódio E 500ii, Pirofosfato ácido de sódio (INS 450i), Fosfato monocalcico (INS 341i). Espessantes: goma guar e goma xantana. Conservante: Propionato de cálcio E 282.

ALERGÊNICOS

AALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E TRITICALE.
CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 33			
Porção: 60 g (1 fatia)			
	100 g**	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	311	194	10
Carboidratos (g)	35	38	13
Açúcares totais (g)	24	26	
Açúcares adicionados (g)	23	25	50
Proteínas (g)	4,1	1,4	3
Gorduras totais (g)	17	4,4	7
Gorduras saturadas (g)	4,3	2	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	300	294	15

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo.

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunciato, 440 Jardim Atilio Silvano Sorocaba/SP -
CEP: 18077-080 CNPJ: 44.834.371/0001-44
IE: 798.610.388.111 Tel: (15) 3302-6174

EAN



0630941488898

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Amarelo
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 2kg.