



## FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE FUBÁ

Revisão: 05

Código: 031

Data: 04/10/2022

Página 01/03

### PRODUTO

ALL BOLO DE FUBÁ.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo do verdadeiro Bolo de Fubá.

### APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor alaranjada com aroma e sabor característico com presença de sementes de erva doce e isento de odores estranhos.

### VANTAGENS

- É um produto de muita praticidade, basta adicionar leite e ovos.
- Muita rapidez no preparo. Basta bater todos os ingredientes por 4 a 5 minutos.
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final de alta qualidade e padronizado.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, Amido de milho, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, Sal refinado iodado, Sementes de erva-doce, Conservante propionato de cálcio e Estabilizante estearoil 2-lactil lactato de sódio.

### ADVERTÊNCIA:

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; CONTÉM DERIVADOS DE SOJA; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, LEITE, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.**

### MODO DE PREPARO

#### Receita

- Mistura para o Preparo de All Bolo de Fubá ..... 1.000 g
- Leite in natura..... 400 g
- Ovos in natura ..... 300 g

#### Procedimento

- Colocar todos os ingredientes na Batedeira, e utilizando o batedor tipo raquete, misturar em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto.
- Raspe o tacho e bata por mais 4 a 5 minutos em velocidade 3 (média/rápida)
- Colocar em formas bem untadas com Untador de Formas All Bread.
- Assar em forno de lastro a 180°C ou forno turbo a 160°C por cerca de 30 a 35 minutos.

#### RENDIMENTO

Quatro bolos padrão 380g com furo.



**FICHA TÉCNICA  
ALL BOLO DE FUBÁ**

Revisão: 05

Código: 031

Data: 04/10/2022

Página 02/03

**EMBALAGEM**

Saco Plástico com 5,05kg.

**VALIDADE**

A validade do produto é de 4 meses na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento

**ARMAZENAMENTO**

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

**CÓDIGO DE BARRAS**

789 855 253 394 6

**NÚMERO NCM**

19 01 20 00

**LEGISLAÇÃO**

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

**ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS**

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado e Sódio.





**FICHA TÉCNICA  
ALL BOLO DE FUBÁ**

Revisão: 05

Código: 031

Data: 04/10/2022

Página 03/03

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
<b>Porções por embalagem: 126 porções</b>			
<b>Porção: 40g (uma colher de sopa bem cheia)</b>			
	<b>Valores para 100g</b>	<b>Valores para 40g (1 porção)</b>	<b>% VD*</b>
Valor energético (kcal)	<b>414</b>	<b>166</b>	<b>8</b>
Carboidratos (g)	<b>77</b>	<b>31</b>	<b>10</b>
Açúcares Totais (g)	<b>40</b>	<b>16</b>	
Açúcares Adicionados (g)	<b>38</b>	<b>15</b>	<b>30</b>
Proteínas (g)	<b>4,2</b>	<b>1,7</b>	<b>3</b>
Gorduras totais (g)	<b>9,9</b>	<b>4,0</b>	<b>6</b>
Gorduras saturadas (g)	<b>5,2</b>	<b>2,1</b>	<b>10</b>
Gorduras trans (g)	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0</b>
Fibra alimentar (g)	<b>1,1</b>	<b>0,5</b>	<b>2</b>
Sódio (mg)	<b>614</b>	<b>246</b>	<b>12</b>
<b>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</b>			

**ALIMENTOS**  
*Boas receitas levam essa marca.*