

# Bifum

Naturalmente  
descomplicado



INFORMAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS



**PRODUTO:** Massa alimentícia fibras 200g  
**MARCA:** Bifum  
**FORMATO:** Vermicelli  
**CLASSIFICAÇÃO FISCAL (NBM/SH):** 1902.19.00

**Embalagem Primária:**

- Embalagem de PET + BOPP + PE
- Espessura de 130 micras

**Peso líquido:** 200 gramas  
**Código de barras (EAN 13):** 7898097960238



**ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE**

Conservar em local seco e ventilado. Evitar expor a luz solar. Não colocar em contato com produtos de higiene e limpeza. Transporte exclusivo para alimentos.

**VALIDADE**

2 anos.

**PONTO DE VENDA**

Primário: seção de massas  
 Secundário: seção de produtos orientais

## INFORMAÇÃO DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Tipo de embalagem de transporte	Caixa de papelão ondulado
Quantidade (embalagem transporte)	20 unidades por caixa
Código de barras DUN 14 (embalagem transporte)	17898097960235
Peso líquido (embalagem transporte)	4 kg
Peso bruto (embalagem transporte)	4,5 kg
Comprimento (embalagem transporte)	450 mm
Largura (embalagem transporte)	240 mm
Altura (embalagem transporte)	320 mm
Pallet (PBR) (nº de caixas por camada)	10 caixas
Pallet (PBR) (nº de camadas)	6 camadas
Total de caixas por pallet	60 caixas



## Informação Nutricional

Quantidade por porção de 100g (1 Prato)		%VD (*)
Valor energético	203 Kcal/853 Kj	10%
Carboidratos	41g	15%
Proteínas	7g	14%
Gorduras totais	1,2g	1%
Gorduras saturadas	0,4g	2%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	8,4g	29%
Sódio	4,3mg	0%

(\*)% Valores diários de referências com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) VD não estabelecido.

Ingredientes: Arroz, farelo de arroz desengordurado e estabilizado e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN

## MODO DE PREPARO

1. Ferva 1,5 litros de água, desligue o fogo e mergulhe o Bifum. Após 2 minutos de hidratação fazer choque térmico com água fria. Em seguida escorra e reserve.
2. Prepare o molho ao seu gosto.
3. Quando o molho estiver no ponto, adicione o Bifum Fibras e misture brevemente.
4. Sirva em uma travessa ou em porções individuais direto no prato.

## LEGISLAÇÕES

"Produto isento de registro no MS conforme Resolução nº 23, de 15 de março de 2000". Isento de registro no MAPA, SIF e DIPOA. Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 – ANVISA (Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos)  
 \*Resolução RDC nº 331 e IN nº 60 de 26/12/2019 - ANVISA (Padrões Microbiológicos)  
 Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 – ANVISA (Matérias Estranhas)  
 Resolução RDC nº 359 e 360 de 12/2003 – ANVISA (Rotulagem Nutricional)





**PRODUTO:** Massa alimentícia só arroz 200g  
**MARCA:** Bifum  
**FORMATO:** Vermicelli  
**CLASSIFICAÇÃO FISCAL (NBM/SH):** 1902.19.00

**Embalagem Primária:**

- Embalagem de PET + BOPP + PE
- Espessura de 130 micras

**Peso líquido:** 200 gramas  
**Código de barras (EAN 13):** 7898097960245



**ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE**

Conservar em local seco e ventilado. Evitar expor a luz solar. Não colocar em contato com produtos de higiene e limpeza. Transporte exclusivo para alimentos.

**VALIDADE**

2 anos.

**PONTO DE VENDA**

Primário: seção de massas  
 Secundário: seção de produtos orientais

## INFORMAÇÃO DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Tipo de embalagem de transporte	Caixa de papelão ondulado
Quantidade (embalagem transporte)	20 unidades por caixa
Código de barras DUN 14 (embalagem transporte)	17898097960242
Peso líquido (embalagem transporte)	4 kg
Peso bruto (embalagem transporte)	4,5 kg
Comprimento (embalagem transporte)	450 mm
Largura (embalagem transporte)	240 mm
Altura (embalagem transporte)	320 mm
Pallet (PBR) (nº de caixas por camada)	10 caixas
Pallet (PBR) (nº de camadas)	6 camadas
Total de caixas por pallet	60 caixas



## Informação Nutricional

Quantidade por porção de 70g (1 Prato)		%VD (*)
Valor energético	241 Kcal/1012 KJ	12
Carboidratos	54g	18
Proteínas	4,7g	6
Gorduras totais	0,7g	1
Gorduras saturadas	0,5g	2
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0,8g	3
Sódio	4,3mg	0

(\*)% Valores diários de referências com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) VD não estabelecido.

Ingredientes: Arroz e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN

## MODO DE PREPARO

1. Ferva 1,5 litros de água, desligue o fogo e mergulhe o Bifum. Após 2 minutos de hidratação fazer choque térmico com água fria. Em seguida escorra e reserve.
2. Prepare o molho ao seu gosto.
3. Quando o molho estiver no ponto, adicione o Bifum e misture brevemente.
4. Sirva em uma travessa ou em porções individuais direto no prato.

## LEGISLAÇÕES

"Produto isento de registro no MS conforme Resolução nº 23, de 15 de março de 2000". Isento de registro no MAPA, SIF e DIPOA.  
 Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 – ANVISA (Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos)  
 Resolução RDC nº 331 e IN nº 60 de 26/12/2019 - ANVISA (Padrões Microbiológicos)  
 Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 – ANVISA (Matérias Estranhas)  
 Resolução RDC nº 359 e 360 de 12/2003 – ANVISA (Rotulagem Nutricional)





# Bifum

*Naturalmente descomplicado*



**BIFUM**<sup>®</sup>

B r a s i l

Fabricado por:  
Bifum Brasil Alimentos Ltda.  
Rua Mitsuharu Matsushita, 85  
Chácara Estância Paulista  
Suzano – SP – CEP: 08653-015  
Fone: (11) 4742-3000  
e-mail: atendimento@bifum.com.br  
CNPJ/MF: 02.137.351/0001-74  
Indústria Brasileira.



    @bifumbrasil

 [www.bifum.com.br](http://www.bifum.com.br)

