



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: LUA DE MEL FT 034

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de lua de mel

INGREDIENTES

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

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Lua de mel: 1kg Calda: Água 1 L
Fermento b. fresco: 45g Leite condensado 800g
Água: 300ml Coco ralado 150g
Ovos: 200g Recheio Granfil 680g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura, o fermento e os ovos. Misturar na velocidade 1 por aprox 4 minutos colocando água aos poucos. Misturar na velocidade 2 até o ponto de véu (aprox. 2 minutos). Bolear e fermentar por 10 minutos, cobrindo com plástico. Cortar a massa em 2 partes de 750 g.
- Dividir cada parte em pedaços de 20 g. Bolear e fermentar por aprox 1 hora e 30 minutos, ou até o ponto
- Fornear a 180°C forno turbo ou 200°C forno lastro aprox 10 minutos.
- Calda: Preparar uma calda quente com água e leite condensado e umedecer as luas de mel. Passar no coco ralado seco ou leite em pó.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA E TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, 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 2kg : 7898228377461

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. 132 unidades de 30g (com recheio)

EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
270	200	330

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 27g (***) (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	100Kcal= 420KJ	5%
Carboidratos	19g	6%
Proteínas	2,4g	3%
Gorduras totais	1,7g dos quais:	3%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura Trans	0,2g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,4g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,3g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,7g	3%
Sódio	114mg	5%

(*)% 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 o preparo de duas Luas de mel de 50g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

Data: Março/2018 - Revisão 02