



## FICHA TÉCNICA



**PRODUTO: PÃO DE MINUTO**    **CÓDIGO: FT 071**

### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de minuto

### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó, fermento químico ( bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico). **CONTÉM GLÚTEN.**

### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de minuto 1kg  
Ovos 250g ( 5 unidades )

### MODO DE PREPARO

1. Misturar os ingredientes manualmente ou na batedeira e bater na velocidade lenta por 3 minutos até obter uma massa homogênea e pastosa
2. Dividir em tamanho desejado, pincelar com gema.
3. Fornear a 160°C por aprox 10 minutos.

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO 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

Caixa 10kg : 7898228375399

### 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. 23 unidades de 50g

### EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco polietileno interno

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Caixa 10kg	385	240	180

### 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 50g (2 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	215Kcal= 903KJ	11%
Carboidratos	34g	11%
Proteínas	3,4g	5%
Gorduras totais	7,4g dos quais:	13%
Gorduras Saturadas	1,8g	8%
Gordura Trans	1,0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	2,0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	1,8g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	39mg	2%

(\*)% 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

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Branca
Odor	Característico
Umidade	Max 12%

Data: Março/2018 Revisão 02