



# FICHA TÉCNICA

**PRODUTO: PÃO DE CARÁ**      **CÓDIGO: FT 055**

## DESCRIÇÃO

Mistura em pó para o preparo de Pão de cará

## INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e conservador propionato de cálcio. CONTÉM GLUTÉN.

## PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de cará : 2 Kg  
Farinha de trigo : 10Kg  
Fermento biológico : 500g  
Água gelada: 5L  
Sal refinado: 150g

## MODO DE PREPARO

- 1.Colocar na masseira a farinha, a mistura, o fermento e o sal.
- 2.Adicionar água aos poucos e misturar até formar uma massa lisa e enxuta. Deixar descansar por aprox. 20 minutos.
- 3.Modelar em tamanho desejado.
- 4.Deixar fermentar e fornar a uma temperatura de aprox. 150° C ( forno turbo) por 30 minutos e 180° C ( forno lastro) por 25 minutos.

## ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E PODE CONTER AMENDOIM, OVOS, CASTANHA DE CAJU, TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, DERIVADOS DE LEITE DE VACA

## LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

## CÓDIGO DE BARRA

Caixa 15 Kg: 789822837 3654

## 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. 209 pães de 80g

## EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno

## DIMENSÕES DA EMBALAGEM

| Embalagem  | Comprimento(mm) | Largura (mm) | Altura (mm) |
|------------|-----------------|--------------|-------------|
| Caixa 15kg | 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

6 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                     | 247Kcal= 1037KJ | 12%     |
| Carboidratos                         | 38g             | 13%     |
| Proteínas                            | 0g              | 0%      |
| Gorduras totais                      | 10g dos quais:  | 18%     |
| Gorduras Saturadas                   | 2g              | 9%      |
| Gordura Trans                        | 1g              | **      |
| Gorduras Monoinsaturadas             | 0,4g            | **      |
| Gorduras Poliinsaturadas             | 0,4g            | **      |
| Colesterol                           | 0mg             | **      |
| Fibra Alimentar                      | 0g              | 0%      |
| Sódio                                | 2mg             | 0%      |

(\*)% 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 QUÍMICAS

| Determinação | Resultado      |
|--------------|----------------|
| Aspecto      | Pasta          |
| Coloração    | Amarelada      |
| Odor         | Característico |
| Umidade      | Máx. 14%       |

Data: Março/2018 Revisão 02