



FICHA TÉCNICA

PRODUTO: PÃO DE MILHO COM GIRASSOL LEVE

Leve em gorduras totais

CÓDIGO: FT 070



DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de milho com girassol leve

INGREDIENTES

Farinha fortificada com ferro e ácido fólico, flocos de milho, pepitas de girassol, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, açúcar, estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio, conservador propionato de cálcio, cúrcuma, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa-amilase, maltodextrina, cloreto de potássio. CONTÉM GLUTEN

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de milho com girassol leve 5Kg
Água fria (aprox) 2,8L
Fermento b. fresco 150 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura de pão de milho c/ girassol e parte da água.
- Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento e o restante da água, colocar na velocidade rápida até formar uma massa lisa e enxuta ou atingir ponto de véu.
- Dividir em pesos desejados, bolear e deixar descansar por aprox. 20 minutos.
- Modelar nos formatos desejados e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento.
- Fornear com vapor em forno turbo a 170°C ou forno lastro a 200°C

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DE CAJU, 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 10kg 7898228374026

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. 18 pães de 400 g

EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno de 10 kg á granel, acompanha 40 etiquetas impressas e embalagem transparente

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 34g*** (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	125Kcal= 521KJ	6%
Carboidratos	22g	7%
Proteínas	3g	4%
Gorduras totais	2,7g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,7g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,6g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,0g	4%
Sódio	234mg	10%

(*)% 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 preparar 50 gramas do pão pronto conforme receita.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

Data: Março/2018 Revisão 02