



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO DE MANDIOQUINHA
CÓDIGO: FT 068

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de mandioca

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mandioca em pó, gordura vegetal, ovo em pó, conservador propionato de cálcio, leite em pó desnatado, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, sal e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de mandioca 2,0Kg
Água fria (aprox) 900ml
Fermento b. fresco 100g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão de mandioca e parte da água.
2. Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento e o restante da água, colocar na velocidade rápida até formar uma massa lisa.
3. Dividir em pesos desejados, bolear.
4. Modelar nos formatos desejados, colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar por aprox. 40 a 50 minutos.
5. Forno em forno turbo a 150°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 20 minutos.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE DE VACA E OVO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, 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 : 7898228377317

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. 68 pães de 40g

EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 5x2kg	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 37g (2 colheres de sopa****)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	131Kcal= 550KJ	7%
Carboidratos	24g	8%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras totais	2,2g dos quais:	4%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,4g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1g	4%
Sódio	222mg	9%

(*)% 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 fatias de pão, (50g).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

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

Data: Março/2018 Revisão 02