



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: SONHO FT 098

#### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Sonho

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar refinado. **CONTÉM GLÚTEN.**

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Sonho 2kg  
Fermento b. fresco 140g  
Ovos (aprox. 6 unid) 300g  
Água 600ml

#### MODO DE PREPARO

- Colocar a mistura na masseira, adicionar ovos, fermento e água. Misturar bem a massa. Cilindrar a massa, bolear e descansar por 10 min
- Dividir em pedaços de aprox. 50g cada, modelar e deixar fermentar até o ponto (aprox. 60 minutos).
- Fritar a uma temperatura máxima de 180°C, colocar em papel absorvente, deixar esfriar, cortar e rechear com creme confeito. Polvilhar com açúcar confeito.

#### 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

Pacote 2 kg : 7898228370592

#### 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. 57 unidades de 50g

#### 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 50g (2 1/2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	185Kcal= 777KJ	9%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	4,2g	6%
Gorduras totais	3g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	1g	5%
Gordura Trans	0,4g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,8g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,6g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,4g	6%
Sódio	162mg	7%

(\*)% 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	Pó
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Março/2018 - Revisão 02