



## 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

- Colocar na masseira a mistura de pão de mandioca 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.
- Dividir em pesos desejados, bolear.
- Modelar nos formatos desejados, colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar por aprox. 40 a 50 minutos.
- Fornear em forno turbo a 150°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 20 minutos.

### ALERGÊNICOS

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

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 23, de 15 de março de 2000.

### 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: Abril/2016 Revisão 01