



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO DE COCO CÓDIGO: FT 061

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de coco

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, coco em flocos, gordura vegetal, propionato de cálcio, sal refinado, leite em pó, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa-amilase e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de coco.....2 kg
Fermento b. fresco.....100g
Água.....1 L

MODO DE PREPARO

Colocar a mistura na masseira, adicionar água aos poucos e depois o fermento. Bater até obter uma massa lisa e homogênea (ponto de véu). Dividir a massa em pedaços no tamanho desejado e bolear. Cobrir com plástico. Descansar a massa na mesa por aprox 15 minutos. Modelar e colocar em assadeiras untadas. Deixar fermentar até atingir ponto de fornecimento. Fornecer 150°C em forno turbo ou 180°C forno lastro por aproximadamente 30 minutos.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA E TRIGO 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 5,010kg : 7899681401076

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. 58 pães de 50g

EMBALAGEM

Fardo com 4 pacotes de 5,010kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

| Comprimento(mm) | Largura (mm) | Altura (mm) |
|-----------------|--------------|-------------|
| 520 | 290 | 210 |

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 colheres de sopa) | | |
| Quantidade por porção | | %VD (*) |
| Valor energético | 194Kcal= 814KJ | 10% |
| Carboidratos | 33g | 11% |
| Proteínas | 4,2g | 6% |
| Gorduras totais | 4,6g dos quais: | 8% |
| Gorduras Saturadas | 0,9g | 4% |
| Gordura Trans | 0,3g | ** |
| Gorduras monoinsaturadas | 0,7g | ** |
| Gorduras poliinsaturadas | 0,5g | ** |
| Colesterol | 0mg | ** |
| Fibra Alimentar | 1,2g | 5% |
| Sódio | 180mg | 8% |

(*)% 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 QUÍMICA

| Determinação | Resultado |
|--------------|----------------|
| Aspecto | Pó |
| Coloração | Creme |
| Odor | Característico |
| Umidade | Max 12% |

Data: Abril/2016 Revisão 01/01