



FICHA TÉCNICA

PRODUTO: PÃO DE CARÁ **CÓDIGO: FT 055**

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para o preparo de Pão de cará

INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e conservador propionato de cálcio. CONTÉM GLUTÉN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de cará : 2 Kg
Farinha de trigo : 10Kg
Fermento biológico : 500g
Água gelada: 5L
Sal refinado: 150g

MODO DE PREPARO

- 1.Colocar na masseira a farinha, a mistura, o fermento e o sal.
- 2.Adicionar água aos poucos e misturar até formar uma massa lisa e enxuta. Deixar descansar por aprox. 20 minutos.
- 3.Modelar em tamanho desejado.
- 4.Deixar fermentar e fornar a uma temperatura de aprox. 150° C (forno turbo) por 30 minutos e 180° C (forno lastro) por 25 minutos.

ALERGÊNICOS

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

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO DE BARRA

Caixa 15 Kg: 789822837 3654

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. 209 pães de 80g

EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Caixa 15kg	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

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	247Kcal= 1037KJ	12%
Carboidratos	38g	13%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	10g dos quais:	18%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gordura Trans	1g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,4g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	2mg	0%

(*)% 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	Pasta
Coloração	Amarelada
Odor	Característico
Umidade	Máx. 14%

Data: Abril/2016 Revisão 01