



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: PÃO DE MILHO (NOVA FÓRMULA)

CÓDIGO: FT 069

#### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de milho

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho, flocos de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar refinado, sal refinado, lecitina de soja, conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, maltodextrina, cloreto de potássio, cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN.

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de milho 2kg  
Água gelada (aprox) 900ml  
Fermento b. fresco 100g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão de milho 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 homogênea e atingir ponto de véu.
3. Dividir em pesos desejados, bolear e deixar descansar por aprox. 20 minutos.
4. Modelar nos formatos desejados colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento.
5. Fornear em forno turbo a 150°C ou forno lastro a 190°C por aprox. 25 a 30 minutos.

#### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA E PODE CONTER AMENDOIM, OVOS, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, 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 10kg : 7898228370189

#### 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. 8 unidades de 350g

#### EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno de 10 kg á granel, acompanha 40 embalagens impressas

#### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Caixa 10kg	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

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 34g*** (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	130Kcal= 546KJ	7%
Carboidratos	23g	8%
Proteínas	2,8g	4%
Gorduras totais	2,7g dos quais	5%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gordura Trans	0,3g	**
Monoinsaturadas	0,6g	**
Gordura poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	174mg	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.

(\*\*\*) Quantidade suficiente para preparar 50 gramas do pão pronto conforme receita.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Amarela
Odor	Característico
Umidade	Máx. 14%

Data: Abril/2016 Revisão 01