



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