



PRODUTO: PÃO DE LÓ CHOCOLATE BLACK FT 100

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de ló chocolate black

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, amido de milho, cacau em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico),estabilizante mono e diglicerídeo, corante caramelo e aroma de chocolate. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Pão de ló chocolate black 2kg
Água. 750 ml
Ovos 24 unidades

MODO DE PREPARO

- Colocar na batedeira a mistura, os ovos e água e misturar na velocidade 1 por 1 minuto. Misturar na velocidade rápida por mais 12 a 15 minutos.
- Colocar na assadeira untada ou forrada com papel manteiga. Fornear em forno turbo a 150°C ou forno lastro 200 °C por aprox. 25 a 30 minutos.

ALERGÊNICOS

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

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 5,010kg : 7899681401175

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. 9 unidades de 400g (aro 20cm)

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

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	218Kcal= 915KJ	11%
Carboidratos	47g	16%
Proteínas	5,0g	7%
Gorduras totais	4g dos quais:	7%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	49mg	2%

(*)% 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	Pó
Coloração	Marrom claro
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Outubro/2018 - Revisão 04