



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO DE MANDIOQUINHA

CÓDIGO: FT 068

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de mandioca.

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mandioca em pó, gordura vegetal, ovo em pó, conservador propionato de cálcio, leite em pó desnatado, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, sal e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de mandioca 2,0Kg.
Água fria (aprox) 900ml.
Fermento b. fresco 100 g.

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão de mandioca 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 lisa.
3. Dividir em pesos desejados, bolear.
4. Modelar nos formatos desejados, colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar por aprox. 40 a 50 minutos.
5. Fornear em forno turbo a 150°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 20 minutos.

ALERGÊNICOS

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

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 2kg : 7898228377317
Pacote 5kg : 7898228377164

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. 68 pães de 40g.

EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg e
Fardo com 4 pacotes de 5kg.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 5x2kg	270	200	330
Fardo 4x5kg	520	380	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 37g (2 colheres de sopa***)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	178Kcal= 748KJ	7%
Carboidratos	33g	8%
Proteínas	4,6g	4%
Gorduras totais	3g dos quais:	4%
Gorduras Saturadas	0g	3%
Gordura Trans	0,3g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,6g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,5g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,3g	4%
Sódio	300mg	9%

(*)% 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 o preparo de duas fatias de pão, (50g).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	branco
Odor	Característico
Umidade	Max 12%

Data: Dezembro/2019 Revisão 04