



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: PÃO DE LÓ NEUTRO FT 337

#### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de ló neutro

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, amido de milho, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato de ácido de sódio e fosfato monocálcico), estabilizante mono e diglicéridos e aroma artificial de baunilha. **CONTÉM GLÚTEN.**

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Pão de ló neutro 2kg

Água. 500 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 10 minutos.
- Colocar na assadeira untada ou forrada com papel manteiga. Fornear a 180°C (forno lastro) por aprox. 20 a 25 minutos ou forno turbo á 150°C por aprox 20 a 25 minutos.

#### ALERGÊNICOS

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

#### 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 kg : 7899681406309

#### 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 kg

#### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
520	390	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	222Kcal= 932KJ	11%
Carboidratos	49g	16%
Proteínas	3g	4%
Gorduras totais	1,7g dos quais:	3%
Gorduras Saturadas	0,2g	1%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1g	4%
Sódio	50mg	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	Creme
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Abril/2020 - Revisão 01