



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CHIPA

CÓDIGO: FT 237

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Chipa

INGREDIENTES

Fécula de mandioca, gordura vegetal, polvilho azedo, amido pré gelatinizado, maltodextrina de milho, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato de ácido sódio e fosfato monocalcico). CONTÉM GLÚTEN

ALERGÊNICOS

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

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Chipa 1Kg
Ovos: 4 ovos (200 g)
Leite. aprox 300 ml
Queijo meia cura. 500g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira a mistura, o queijo e os ovos
2. Adicionar o leite aos poucos . Fazer o formato de meia lua
3. Fornear a temperatura de 140/150°C em forno turbo por aprox 20 minutos.

CÓDIGO DE BARRA

Saco 10 kg: 7899681406996

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 44 unidades de 40g

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

LEGISLAÇÃO

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

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

EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes dosado de 2 kg cada

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 5x2kg	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

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 20g (2 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	82Kcal= 344KJ	4%
Carboidratos	15g	5%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	2,5g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura Trans	0,4g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,8g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,6g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	166mg	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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

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

Data: Junho/2019 Revisão