



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO DE OVOS

FT 239

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de pão de ovos.

INGREDIENTES

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

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para preparo de Pão de ovos 5 Kg.
Água fria (aprox.) 2,5L.
Fermento b. fresco 250 g.

MODO DE PREPARO

1. Colocar a mistura e água na masseira.
2. Misturar por aprox. 5 minutos na velocidade lenta. Adicionar o fermento e misturar por 10 minutos na velocidade rápida até atingir o ponto de véu.
3. Dividir a massa em pedaços no tamanho desejado deixar descansar por 15 minutos e coberto com plástico. Modelar no formato desejado e colocar em formas untadas e deixar fermentar por aprox. 40 a 50 minutos. Pincelar com gemas.
5. Fornear a 180°C por aprox. 20 minutos

ALERGÊNICOS

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

Saco 10kg: 7899681406767

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. 124 unidades de 60 gramas.

EMBALAGEM

Saco de papel 10kg com etiqueta personalizada

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura(mm)	Altura (mm)
Saco 10 kg	200	900	700

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 50g (2 1/2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	192Kcal= 806KJ	10%
Carboidratos	33g	11%
Proteínas	4,5g	6%
Gorduras totais	4,4g dos quais:	8%
Gorduras Saturadas	0,9g	3%
Gordura Trans	0,5g	**
Gorduras monoinsaturadas	0,9g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,8g	**
Colesterol	38 mg	**
Fibra Alimentar	1,3 g	5%
Sódio	201mg	8%

(*)% 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	Amarela
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Junho /2019 Revisão