

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO DE MANDIOQUINHA



DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo do autêntico pão de mandioquinha, de sabor acentuado e textura leve, deixando suas receitas sempre com sabor caseiro.



INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado iodado, mandioquinha desidratada, sal refinado iodado, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de cálcio (INS482), conservante propionato de cálcio (INS282), melhoradores de farinha enzima alfa-amilase (INS1100) e ácido ascórbico (INS300), corante natural de urucum (INS160b(i)) e aromatizante artificial.



ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, AMENDOIM, AVELÃ E CASTANHA DO PARÁ.

CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante. Colorido artificialmente



RECEITA

Receita:

Mix Pão de Mandioquinha 1000g
Fermento fresco 40g
Ovos inteiros 200g
Água gelada..... 450g (aprox.)

MODO DE PREPARO:

- 1 - Colocar a mistura de Pão de Mandioquinha na masseira e os ovos, bater na velocidade baixa;
- 2 - Adicionar parte da água gelada (+/- 120g) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 4 minutos;
- 3 - Adicionar o fermento fresco e o restante da água em velocidade 1 por aproximadamente + 4 minutos;
- 4 - Aumentar para velocidade 2 por +/- 4 minutos até atingir o ponto de véu;
- 5 - Cortar no tamanho desejado, cobrir com um plástico e descansar por aproximadamente 15 minutos;
- 6 - Modelar e deixar fermentar por +/- 1:40h;
- 7 - Fornear a 190° por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro sem vapor.



PRAZO DE VALIDADE

4 meses a partir da data de fabricação



CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000



LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RESOLUÇÃO RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.



TABELA NUTRICIONAL

TABELA NUTRICIONAL		
Porção: 100g (10 colheres de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	362 kcal = 1.520 kJ	18
CARBOIDRATOS	75 g	25
PROTEÍNAS	7,7 g	10
GORDURAS TOTAIS	2,9 g	5
GORDURAS SATURADAS	0,7 g	3
GORDURAS TRANS	0,7 g	(**)
FIBRA ALIMENTAR	2,5 g	10
SÓDIO	291 mg	12

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.



CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

5 kg - a granel - código: 1676

10 kg - a granel - código: 1677



CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25223-3

10 kg - 7 898302 25238-7



ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

