

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO DE MILHO



DESCRIÇÃO

Mistura para produção de Pão de Milho, importante fonte de energia, com fibras, carboidratos, proteínas e vitaminas do complexo B.



INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, sal refinado iodado, ovos, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja (INS322i), conservante propionato de cálcio (INS282), emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos(INS471) e lecitina de soja (INS322), erva doce, estabilizante estearoil 2-lactil lactato de cálcio (INS481), melhoradores de farinhas ácido ascórbico (INS300) e enzima alfa amilase (INS1100), corante natural de urucum (INS160b(i))



ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN - CONTÉM LACTOSE

Contém aromatizante - Colorido artificialmente



RECEITA

Receita:

Mix Pão de Milho 5 kg
Fermento biológico 150g a 200g
Água gelada 1900Lts a 2000 (aprox.)

MODO DE PREPARO:

- 1- Coloque todos os ingredientes na amassadeira, ligar na 1ª velocidade e adicione aos poucos "água bem gelada" e bater por +/- 10 minutos;
- 2- Misture bem, na 2ª velocidade, até que a massa fique bem lisa e enxuta. Tempo de batimento de 10 minutos (ponto de véu);
- 3- Corte os pães nos tamanhos e pesos desejados. Bolear e cobrir com plástico. Descansar por 20 à 25 minutos;
- 4- Modelar nos formatos desejado, passe-os na água e em seguida, a decoração que acompanha a caixa;
- 5- Após o crescimento desejado, forneá-las com bastante vapor a aprox. 200 °C.



PRAZO DE VALIDADE

4 meses a partir da data de fabricação



CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto..... Pó amarelado
Sabor e odor.....Característicos do produto



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Determinação	Especificação
Bacillus Cereus presuntivo	1,0 X 10 ³ UFC/g
Escherichia Coli	1,0 X 10 ² NMP/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g



TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100g (10 colheres de sopa)

Quantidade por porção	100g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	368	18
Carboidratos (g)	73	24
Açúcares totais (g)	14,3	-
Açúcares adicionados (g)	14,3	29
Proteínas (g)	8	16
Gorduras totais (g)	5	8
Gorduras saturadas (g)	1,1	5
Gorduras trans (g)	1,2	60
Fibra alimentar (g)	2,8	11
Sódio (mg)	200	10

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

5 kg - a granel - código: 427

10 kg - a granel - código: 141



CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25321-6

10 kg - 7 898302 25014-7



ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco



LEGISLAÇÃO

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



CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000

