

# Mistura preparada para Biscoito de Polvilho

## Ficha Técnica

Rev. 02/2024

### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de biscoito de polvilho, preparo "a frio" (sem escaldar), proporciona produtos volumosos e crocantes com o verdadeiro sabor mineiro.

### INGREDIENTES

Polvilho azedo, gordura vegetal, amido de milho (contém genes de milho Bacillus Thuringiensis, Streptomyces Viridochromogenes, Agrobacterium Tumefaciens, Zea Mays, Sphingobium Herbicidovorans, Dicosoma sp, Diabrotica Firgífera, Thermococcales spp, Bacillus Subtilis) e sal refinado.

### MODO DE USO

#### RECEITA:

Mistura para Biscoito de Polvilho.....1 kg  
Água (temperatura ambiente)..... 500 ml  
Leite (temperatura ambiente)..... 500 ml

#### MODO DE PREPARO:

- 1 - Colocar todos os ingredientes na batedeira;
- 2 - Misturar por cerca de 6 minutos na velocidade rápida;
- 3 - Pingar com bico liso no tamanho desejado;
- 4 - Assar em forno de lastro a 190°C por aproximadamente 20 minutos;
- 5 - Deixar a porta semi-aberta por cerca de mais 10 minutos ou até que os biscoitos sequem, deixar esfriar e embalar em seguida.

### VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

### CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2090

### LEGISLAÇÃO

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

### CÓDIGO E EMBALAGEM

1 kg - pacote  
10 kg - fardo 10 x 1kg- código: 1956

### CÓDIGO DE BARRAS

1 kg - 7 898302 25187-8  
10 kg - 7 898302 25185-4

### ALERGÊNICOS

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

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 50 porções  
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	500	100	5
Carboidratos totais (g)	75	15	5
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	22	4,4	7
Gorduras saturadas (g)	17	3,5	18
Gorduras trans (g)	0,2	0	0
Fibra alimentar (g)	0,7	0,1	0
Sódio (mg)	804	161	8

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico



### CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.  
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP  
CEP: 07042-091  
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717  
www.pronap.com.br

# Mistura preparada para Biscoito de Polvilho

## Ficha Técnica

Rev. 02/2024

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branco amarelado
Consistência	:	Pó
Sabore Odor	:	Característico

### Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	<1,0X 10 <sup>1</sup> UFC/g
Coliformes Totais	<1,0X 10 <sup>1</sup> UFC/g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	4,7 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

[www.pronap.com.br](http://www.pronap.com.br)

<http://www.pronap.com.br>



Acesse  
via QR  
code



### CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.  
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP  
CEP: 07042-091  
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717  
[www.pronap.com.br](http://www.pronap.com.br)