

# Mistura preparada para Salgadinho

## Ficha Técnica

Rev. 02/2024

### DESCRIÇÃO

Mistura pronta para o preparo de salgados fritos (coxinhas, risoles, croquetes e etc.), de fácil modelagem, com textura leve e macia e casca crocante.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata desidratada em flocos, gordura vegetal, soro de leite em pó, amido de milho (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Dicossoma sp*, *Diabrotica Firgífera*, *Thermococcales spp*, *Bacillus Subtilis*), sal refinado iodado, amido modificado, cebola em pó, alho em pó e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621).

### ALERGÊNICOS

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

### MODO DE USO

#### RECEITA:

Mix Salgadinho . . . . . 1 kg

Água . . . . . 1500 ml

#### MODO DE PREPARO:

- 1 - Ferver a água em uma panela;
- 2 - Adicionar de uma só vez a mistura, mexer até que a massa adquira consistência adequada, desprendendo da panela;
- 3 - Retirar do fogo e deixar esfriar até permitir o manuseio;
- 4 - Modelar e rechear no formato desejado;
- 5 - Empanar e fritar em óleo ou gordura hidrogenada a temperatura de 180°C.

### VALIDADE

4 meses

### 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 1kg

10 kg - 10 pct x 1kg - código: 1608

### CÓDIGO DE BARRAS

1 kg - 7 898302 25036-9

10 kg - 7 898302 25143-4

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 50

Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	72	4
Carboidratos totais (g)	56	11	4
Açúcares totais (g)	0,6	0,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,9	1,4	3
Gorduras totais (g)	11	2,3	4
Gorduras saturadas (g)	5,5	1,1	6
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	2	0,4	2
Sódio (mg)	995	199	10

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico

### Características Físico Químicas e sensoriais

#### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Branco  
Consistência : Pó  
Sabore e Odor : Característico

### Parâmetros Microbiológicos (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes <1,0x10<sup>1</sup> UFC/g  
Coliformes Totais <1,0x10<sup>4</sup> UFC/g  
Estafilococos Coagulase Positiva <1,0x10<sup>2</sup> UFC/g  
Salmonella sp Ausência em 25 g  
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas 1,0x10<sup>10</sup>

### PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

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

<https://www.pronap.com.br/produto/salgadinho/>



### 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)