



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 006

Revisão:
01Emissão:
27/03/23

Mistura Para o Preparo de CIABATTA

Descrição do produto: Pó de coloração castanho claro.

Nome comercial: NIL CIABATTA

Rendimento: 40 unidades de aproximadamente 150 g cada.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 2 unidades, totalizando 10 Kg e caixas de papelão com 4 unidades, totalizando 20 Kg. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Armazenamento e Estocagem: Conservar nas embalagens originais e fechar após o uso. Estocar em local fresco, seco e limpo.

Validade: 05 meses a partir da data de fabricação. Após aberto utilizar dentro de um mês.

Precauções: Produto inofensivo à saúde, se cair nos olhos lavar com água corrente.

Modo de Preparo

Colocar em uma masseira 5kg da mistura e 3 litros de água gelada. Misturar até formar uma massa homogênea. Adicionar o fermento e mais 800 ml de água gelada poucos. Misturar por 3 minutos na velocidade 2. Forrar um recipiente com um plástico e pulverizar farinha de trigo. Colocar a massa no recipiente e pulverizar com farinha. Cobrir com um plástico e descansar por aprox. 60 minutos. Pulverizar a massa com bastante farinha e coloca-la na mesa (recomenda-se virar o recipiente de cabeça para baixo com muito cuidado). Com as mãos, acertar a altura de massa para 3 cm e cortá-la em retângulos de 30x8 cm. Fornear à 240 °C por aprox. 25 minutos usando bastante vapor.

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, farinha de soja integral, glúten de trigo, fermentos químicos (pifosfato ácido de sódio e fosfato monocalcío), estabilizantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio, estearoil-2-lactil lactato, conservantes propionato de cálcio, acidulantes ácido láctico e ácido cítrico e melhoradores de farinha ácido

ascórbico e enzima alfa amilase. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER LEITE, OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN.**

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
|--------------------------|-------|
| | 100 g |
| Valor energético (kcal) | 316 |
| Carboidratos totais (g) | 68 |
| Açúcares totais (g) | 2 |
| Açúcares adicionados (g) | 0 |
| Proteínas (g) | 11 |
| Gorduras Totais (g) | 0 |
| Gorduras saturadas (g) | 0 |
| Gorduras trans (g) | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 2 |
| Sódio (mg) | 830 |

Característica Sensorial

| Análises | Especificação de acordo com Padrão |
|----------|------------------------------------|
| Aspecto | Pó |
| Cor | Castanho Claro |
| Sabor | Característico |
| Odor | Característico |

| LISTA DE ALERGÊNICOS | | |
|--|----------------------|-------------------------------------|
| Alergênicos | Incorporaçã o direta | Contaminação cruzada com alergênico |
| Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas | Sim | Sim |
| Crustáceos | Não | Não |
| Ovos | Não | Sim |
| Peixes | Não | Não |
| Amendoim | Não | Não |
| Soja | Sim | Sim |
| Leites de todas as espécies de animais mamíferos | Não | Sim |
| Amêndoa | Não | Não |
| Avelã | Não | Não |
| Castanha-de-caju | Não | Sim |
| Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará | Não | Não |
| Macadâmias | Não | Não |
| Nozes | Não | Não |
| Pecãs | Não | Não |
| Pistaches | Não | Não |
| Pinole | Não | Não |
| Castanhas | Não | Não |
| Latex natural | Não | Não |

Registros: Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010

Detecção de OGM: Produto isento.