



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 005

Revisão:  
01Emissão:  
27/03/23

### Mistura Para o Preparo de CHIPA

**Descrição do produto:** Pó de coloração branca, levemente gorduroso.

**Nome comercial:** NIL CHIPA

**Rendimento:** 48 unidades de aproximadamente 35 g cada.

**Embalagens:** Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 2 unidades, totalizando 10 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

Misturar numa batedeira na velocidade 2, utilizando um batedor tipo raquete, 1 Kg de mistura, 500 g de queijo meia cura previamente ralado, 300 ml de leite e 200 g de ovos (4 unidades). Misturar por aprox. 3 minutos. Esticar a massa em forma de uma tira dividindo-a em pedaços de aprox. 40 g. Modelar em formato de meia lua e fornecer à 200 °C por aprox. 15 minutos.

#### Ingredientes

Polvilho azedo, fécula de mandioca, gordura vegetal de palma, amido de mandioca pré-gelatizado, xarope de glicose, fécula de batata, sal, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato) emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio.

**ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, LEITE. OVO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN.**

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	450
Carboidratos totais (g)	63
Açúcares totais (g)	6
Açúcares adicionados (g)	06
Proteínas (g)	0
Gorduras Totais (g)	22
Gorduras saturadas (g)	9
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	880

#### Característica Sensorial

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó levemente gorduroso
Cor	Branco
Sabor	Característico
Odor	Característico

#### LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceos	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Não
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Sim	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

**Deteção de OGM:** Produto isento.