



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0035

Revisão:
01Emissão:
05/04/23

Mistura Para o Preparo de PÃO ITALIANO

Descrição do produto: Pó de coloração castanho claro.

Nome comercial: NIL PÃO ITALIANO

Rendimento: 8 unidades de aproximadamente 400 g.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 10 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 1 unidade, totalizando 10 kg a granel. 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 na masseira, 2 kg da Mistura Nil Pão Italiano, 80 g de fermento fresco, 1,1 litros de água gelada. Misturar até formar uma massa lisa em ponto de véu. Dividir a massa no tamanho desejado, cobrir com um plástico e descansar por 60 minutos. Modelar novamente para que a massa fique firme e fornear a 180 °C por aprox. 40 minutos dando bastante vapor.

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal glúten de trigo, estabilizante monooleato de sorbitana e melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase alfa amilase. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER LEITE, OVO, SOJA, 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 | Incorporação 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 | Não | 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

Deteção de OGM: Produto isento.