



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0045

Revisão:
01Emissão:
05/04/23

Mistura Para o Preparo de PÃO DE CENOURA

Descrição do produto: Pó de coloração amarelada, sabor característico, contém aromatizante artificial.

Nome comercial: NIL PÃO DE CENOURA

Rendimento: 73 unidades de aproximadamente 90 g.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 2 unidades de 5 kg cada; 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

Colocar numa masseira 5 kg da Mistura Nil Pão de Cenoura, adicionar 200 g de fermento fresco e 1,9 a 2,1 litros de água gelada. Misturar até formar uma massa lisa em ponto de véu.

Dividir a massa no tamanho desejado, bolear e descansar por aprox. 20 minutos coberta com um plástico. Rebolear as peças e deixar fermentar por aprox. 90 minutos até o ponto.

Opcional: Pincelar com gemas.

Fornear a °180 °C por aprox. 25 minutos.

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, cenoura em pó, sal, ovo em pó, aroma artificial de cenoura, estabilizantes polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, conservantes propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	340
Carboidratos totais (g)	72
Açúcares totais (g)	8,6
Açúcares adicionados (g)	7
Proteínas (g)	8
Gorduras Totais (g)	6
Gorduras saturadas (g)	2,4
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	590

Característica Sensorial

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó d
Cor	Coloração Amarelada
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	Sim	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.