



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 004

Revisão:  
01Emissão:  
27/03/23

### Mistura Para o Preparo de BAGUETE

**Descrição do produto:** Pó de coloração castanho claro.

**Nome comercial:** NIL BAGUETE

**Embalagens:** Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa 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 numa masseira 5 kg da mistura, 200 g de fermento fresco, 2,7 L de água gelada. Misturar até formar uma massa lisa em ponto de véu. Descansar por aprox. 20 minutos. Dividir a massa no tamanho desejado. Modelar. Descansar por 60 minutos, até o ponto. Fornear a 180 °C por aprox. 40 minutos dando bastante vapor.

**Rendimento:** 32 unidades de aproximadamente 200 g cada.

#### Ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, glúten de trigo, emulsificante polisorbato 80 e melhorador de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER LEITE, OVO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN.**

#### Característica Sensorial:

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

#### 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   |

#### 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.