



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0022

Revisão:
01Emissão:
03/04/23

Mistura Para o Preparo de Pão de Alho

Descrição do produto: Pó de coloração castanho claro e sabor característico.

Nome comercial: NIL PÃO DE ALHO

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:

Nil Pão de Alho 2 kg
Fermento Fresco 75 g
Água Gelada (aprox.) 1,2 litros

Colocar numa masseira a mistura e a água gelada. Adicionar o fermento e misturar até formar uma massa homogênea (ponto de véu). Dividir a massa nos tamanhos desejados e descansar por aprox. 20 minutos, coberta com um plástico. Modelar colocando as peças em assadeiras previamente untadas. Fermentar por aprox. 90 minutos, até o ponto. Fornear à 180 °C por aprox. 20 minutos.

Rendimento: 55 unidades de aproximadamente 50 g cada.

Ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, alho em pó, sal, conservante propionato de cálcio, estabilizante polisorbato 80 e melhoradores 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.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	340
Carboidratos totais (g)	72
Açúcares totais (g)	6,3
Açúcares adicionados (g)	4,5
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
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.