



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0030

Revisão:  
01Emissão:  
04/04/23

### Mistura Para o Preparo de Pão de Milho

**Descrição do produto:** Pó levemente gorduroso de coloração amarelada.

**Nome comercial:** NIL PÃO DE MILHO

**Embalagens:** Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 10 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 1 unidade, a granel, 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 Milho 1 Kg  
Fermento Fresco 60 g (ou 20 g do fermento fresco)  
Água Gelada 460 a 480 ml  
Colocar na masseira a mistura e a água aos poucos. Adicionar o fermento e misturar e minutos até o ponto (ponto de véu). Dividir no tamanho desejado e bolear. Descansar por aprox. 20 minutos coberta com um plástico. Modelar e colocar nas formas. Descansar por mais 90 min., ou até o ponto. Fornear à 180 °C em forno de lastro e 160 °C no forno turbo por aprox. 30 minutos.

**Rendimento:** 4 unidades de aproximadamente 350 g.

#### Ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, flocos de milho pré-cozidos, açúcar, gordura vegetal de palma, sal, estabilizantes polisorbato 80 e lecitina de soja, glúten de trigo, extrato de malte em pó, aroma artificial de milho, erva doce, conservante propionato de cálcio 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)	370
Carboidratos totais (g)	72
Açúcares totais (g)	8,5
Açúcares adicionados (g)	7
Proteínas (g)	9
Gorduras Totais (g)	5,5
Gorduras saturadas (g)	2,4
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	3,1
Sódio (mg)	590

### Característica Sensorial:

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó levemente gorduroso
Cor	Amarelada
Sabor	Milho
Odor	Milho

### 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.