



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0042

Revisão:
01Emissão:
05/04/23

Mistura Para o Preparo de Pão Português

Descrição do produto: Pó de coloração castanho claro.

Nome comercial: NIL PÃO PORTUGUÊS

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 em uma masseira, 5 kg da Mistura Nil Pão Português, adicione aos poucos aprox. 2,5 litros de água gelada. Após, adicionar 200 g de fermento fresco e misturar até o ponto (ponto de véu). Dividir no tamanho desejado e bolear. Descansar por aproximadamente 20 minutos coberta com um plástico. Modelar e descansar por mais aprox. 90 minutos. Dar o fio e pincelar azeite. Fornear à 180/200 °C por aprox. 20 a 25 minutos com vapor.

Rendimento: 30 unidades de aprox. 210 g.

Ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, sal, açúcar, glúten de trigo, farinha de soja, azeite de oliva, estabilizante polisorbato 80, conservante propionato de cálcio, acidulantes ácido cítrico e ácido láctico, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	360
Carboidratos totais (g)	76
Açúcares totais (g)	2,7
Açúcares adicionados (g)	0,9
Proteínas (g)	11
Gorduras Totais (g)	5
Gorduras saturadas (g)	3
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	840

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	Sim	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.