



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0021

Revisão:  
01Emissão:  
03/04/23

### Mistura Para o Preparo de Pão Babynil

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

**Nome comercial:** BABYNIL

**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:

Colocar numa masseira 2 kg da mistura, 80 g de fermento fresco e aprox. 800 ml de água. Misturar até ficar uma massa lisa e enxuta em ponto de véu. Cobrir com o plástico e deixar descansar por 25 minutos, dividir a massa no tamanho desejado e fermentar até o ponto.

Fornear a 180 °C em forno lastro e 160 °C em forno turbo por aprox. 30 minutos.

**Rendimento:** 96 unidades de aprox. 27 g.

#### Ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, sal, gema em pó, extrato de malte, emulsificantes e estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservantes propionato de cálcio, aroma idêntico ao natural de manteiga, melhorador 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)	370
Carboidratos totais (g)	76
Açúcares totais (g)	14
Açúcares adicionados (g)	12,4
Proteínas (g)	8
Gorduras Totais (g)	5
Gorduras saturadas (g)	2,3
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	580

### 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	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.