



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 006

Revisão:
01Emissão:
27/03/23

Mistura Para o Preparo de Ciabatta

Descrição do produto: Pó de coloração castanho claro.

Nome comercial: NIL CIABATTA

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 2 unidades, totalizando 10 Kg e caixas 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 em uma masseira 5 kg da mistura e 3 litros de água gelada. Misturar até formar uma massa homogênea. Adicionar o fermento e mais 800 ml de água gelada poucos. Misturar por 3 minutos na velocidade 2. Forrar um recipiente com um plástico e pulverizar farinha de trigo. Colocar a massa no recipiente e pulverizar com farinha. Cobrir com um plástico e descansar por aprox. 60 minutos. Pulverizar a massa com bastante farinha e coloca-la na mesa (recomenda-se virar o recipiente de cabeça para baixo com muito cuidado). Com as mãos, acertar a altura de massa para 3 cm e cortá-la em retângulos de 30 x 8 cm. Forneir à 240 °C por aprox. 25 minutos usando bastante vapor.

Rendimento: 40 unidades de aprox. 150 g cada.

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, farinha de soja integral, glúten de trigo, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio e fosfato monocálcio), estabilizantes polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, conservantes propionato de cálcio, acidulantes ácido láctico e ácido cítrico e 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)	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

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.