



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0039

Revisão:
01Emissão:
05/04/23

Mistura Para o Preparo de Pão Sovado

Descrição do produto: Pó de coloração castanho claro.

Nome comercial: NIL PÃO SOVADO

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 na masseira, 5 kg da Mistura Nil Pão Sovado e aprox. 2 litros de água. Misturar até formar uma massa e adicionar 150 g de fermento biológico fresco. Misturar até o ponto (ponto de véu). Cilindrar, dividir e modelar. Fermentar por aprox. 60 minutos, até o ponto. Fornear à 180 °C por aprox. 25 minutos.

Rendimento: 16 unidades de aprox. 400 g.

Ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, ovo em pó, sal, estabilizante monooleato de sorbitana e melhorador de farinha ácido ascórbico. **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) | 340 |
| Carboidratos totais (g) | 72 |
| Açúcares totais (g) | 10 |
| Açúcares adicionados (g) | 8,4 |
| Proteínas (g) | 8 |
| Gorduras Totais (g) | 6,1 |
| Gorduras saturadas (g) | 3 |
| 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 | 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.