



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0029

Revisão:
01Emissão:
04/04/23

Mistura Para o Preparo de Pão de Ló Chocolate

Descrição do produto: Pó de coloração marrom.

Nome comercial: NIL PÃO DE LÓ CHOCOLATE

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 4 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 5 unidade, 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 batedeira 4 kg de Nil Pão de Ló Chocolate, 2 kg de ovos (aprox. 40 unidades) e 800 ml de água e misturar por aprox. 10 minutos na velocidade 3, utilizando o batedor tipo globo. Colocar a massa nas formas previamente untadas e fornear à 180 °C por aprox. por ± 35 minutos e, forno lastro e 160 °C por ± 30 minutos em forno turbo.

Rendimento: 18 unidades de aproximadamente 320

Ingredientes

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho e/ou fécula de mandioca, cacau em pó, estabilizante mono e diglicerídeos, fermento químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, aromatizante artificial de baunilha e vanilina. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, LEITE, OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	380
Carboidratos totais (g)	86
Açúcares totais (g)	41
Açúcares adicionados (g)	40
Proteínas (g)	4
Gorduras Totais (g)	2
Gorduras saturadas (g)	1,2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	260

Característica Sensorial:

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó
Cor	Marrom escuro
Sabor	Chocolate
Odor	Chocolate

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.