FICHA TÉCNICA

MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE

PÃO DE MANDIOQUINHA 5KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura de pão de mandioquinha
60g de fermento biológico fresco
450ml de água gelada
100g de ovo (2 unidades)

MODO DE PREPARO

1. Colocar a mistura pão de mandioquinha e o fermento na masseira e misturar bem, adicionar os ovos e a água gelada aos poucos, misturar na velocidade baixa durante 2 minutos. Passar a masseira para velocidade rápida até a massa ficar em ponto de véu.
2. Fazer uma bola, cobrir com plástico e deixar descansando de 10 a 15 minutos.
3. Cortar a massas em pedaços com o peso desejado e bolear, colocar na assadeira e deixar em fermentação por aproximadamente 60 minutos.
4. Pincelar a superfície com gemas e assar em forno lastro, a uma temperatura de 180°C a 200°C durante 15 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

268 bisnagas de 30g (Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, mandioquinha desidratada, sal refinado, farinha de soja, extrato seco de malte, aroma de mandioquinha, emulsificantes: estearoil lactato de sódio, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, coadjuvante de tecnologia: enzima alfa-amilase maltogênica, conservante: propionato de cálcio, antiumectantes: dióxido de silício e carbonato de cálcio, oxidante: ácido ascórbico, corante amarelo tartrazina (INS 102).

ALÉRGICOS

CONTÉM TRIGO, LEITE E DERIVADOS, CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E TRITICALE.
CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

Documento: 017
Revisado em: 11/09/2023

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100
Porção: 50 g (2 colheres de sopa)

	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	242	184	9
Carboidratos (g)	46	36	12
Açúcares totais (g)	8,1	6,4	
Açúcares adicionados (g)	7,2	5,8	12
Proteínas (g)	6,5	4,1	8
Gorduras totais (g)	4	2,6	4
Gorduras saturadas (g)	1,6	1,1	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	0,9	4
Sódio (mg)	276	214	11

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
** No alimento pronto para o consumo

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DISTRIBUÍDO POR:
TTF Alimentos Sorocaba LTDA
Rua Nathália Orejana, 230
Éden - Sorocaba/SP
CEP: 18086-601
CNPJ: 09.641.405/0001-83
IE: 669.612.924.116
Tel: (15) 3141-0062
WhatsApp: (15) 99624-3106
contato@ttfalimentos.com.br
www.ttfalimentos.com.br

PRODUZIDO POR:
Pane Grano Santo
Indústria de Panificação LTDA
Rua Ary Annunciato, 440
Jardim Atilio Silvano
Sorocaba/SP - CEP: 18077-080
CNPJ: 44.834.371/0001-44
IE: 798.610.388.111
Tel: (15) 3302-6174

EAN

0602883331044

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Branco
Odor	Característico

EMBALAGEM

Unidade no pacote de 5kg - 300 x 470mm.