



# FICHA TÉCNICA

## CHIPA 2KG FMAIS

### RECEITA

1kg de mistura de chipa  
500g de queijo meia cura ou muçarela ralada  
300ml de leite (aproximadamente)  
200g de ovo (4 unidades)

### MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira a mistura para chipa, os ovos e o leite aos poucos.
2. Misturar na velocidade 1, até obter uma massa lisa e homogênea.
3. Adicionar o queijo ralado e misturar novamente até a massa ficar uniforme.
4. Modelar em formato de meia lua, no tamanho desejado e colocar na assadeira, sem necessidade de untar a forma.
5. Fomear por aproximadamente 20 minutos a uma temperatura de 140°C a 150°C no forno turbo.

### RENDIMENTO DA MASSA

66 unidades de 60g  
(Por embalagem de 2kg)

### INGREDIENTES

Fécula de mandioca, gordura vegetal, polvilho azedo, amido pré gelatinizado, dextrose, sal refinado, fermento químico: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monocalcico monohidratado, e aromatizante.

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.  
PODE CONTER GLUTÉN  
CONTÉM LACTOSE

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 33			
Porção: 60 g (1 unidade)			
	100 g**	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	311	248	12
Carboidratos (g)	38	44	15
Açúcares totais (g)	2,7	1,4	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,1	0	0
Gorduras totais (g)	15	8,4	13
Gorduras saturadas (g)	7,3	3,4	17
Gorduras trans (g)	0,2	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	583	553	28

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

### CONSERVAÇÃO

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

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunziato, 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



0630941489307

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Branco
Odor	Característico

### PRAZO DE VALIDADE

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

### EMBALAGEM

Pacote com 2kg.