



FICHA TÉCNICA

MISTURA PARA O PREPARO DE BISCOITO DE POLVILHO

DESCRIÇÃO: Produto destinado a produção de biscoito de polvilho.

INGREDIENTES: Polvilho azedo, gordura de palma, fécula modificada, sal.

ALERGÊNICOS: CONTÉM GLÚTEN. PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO.

APLICAÇÃO:

Mistura para preparo ----- 1000g (1kg)
Leite ----- 400g
Água potável ----- 400g

MODO DE PREPARO

- Pesar todos os ingredientes;
- Colocar na batedeira a mistura de biscoito de polvilho DaMarta e misturar na velocidade baixa por 2 minutos;
- Adicionar água e o leite;
- Passar a batedeira para velocidade alta e bater por aproximadamente 12 minutos, ou até que a massa fique homogênea e lisa;
- Colocar em assadeira utilizando uma manga de confeitiro para modelar;
- Fornear por aproximadamente 20 minutos.

OBSERVAÇÃO: Forno turbo com ventoinha ligada 170°C por 35 minutos. Forno lastro a 190°C. Nos minutos finais, abrir a porta do forno para deixar o biscoito secar

EMBALAGEM: Primária: Plástico de polipropileno; Secundária: Pacote de papel kraft com capacidade de 10kg.



ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: Manter em local seco, arejado e limpo, distante de produtos químicos, materiais de limpeza, odores fortes, luz solar e umidade. **Empilhamento máximo:** 5 pacotes

VALIDADE: 180 dias a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100 porções			
Porção: 20g (1 colher de sopa)			
	100g	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	456	50	3
Carboidratos totais (g)	67	7,4	3
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados(g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	21	2,3	4
Gorduras saturadas (g)	9,1	1,1	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	846	97	5

*%Percentual de valores diários fornecidos pela porção."

ROTULAGEM FRONTAL:



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Determinação	Resultado
Aspecto	pó
Coloração	Branco
Odor	Característico
Umidade	< 12%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Determinação	Resultado
Bolores e Leveduras	Máx. 500 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 10 UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g

Fonte: MINISTÉRIO DA SAÚDE – ANVISA – RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022. INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.