

# FICHA TÉCNICA ALL BISCOITO DE POLVILHO

Revisão: 02

Código: 546

Data: 25/06/2018

Página 01/02

#### **PRODUTO**

ALL BISCOITO DE POLVILHO

# **DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

É uma mistura pronta para fabricação de Biscoito de Polvilho.

# **APRESENTAÇÃO**

Pó gorduroso de coloração quase branca com odor e sabor característico do produto.

#### **VANTAGENS**

- Prático, rápido e de fácil preparo, já que o processo é feito sem a necessidade de escaldar.
- > Basta adicionar leite aquecido e água a temperatura ambiente e bater por 5 minutos.
- Produz biscoitos leves e crocantes e com excelente volume.
- Padroniza seu produto final de alta qualidade.

## **INGREDIENTES**

Polvilho azedo, fécula de mandioca, gordura de coco, amido modificado e sal refinado iodado.

## ADVERTÊNCIA:

ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, LEITE, OVOS, AMENDOIM, SOJA, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

#### MODO DE PREPARO

### Receita

•	Mistura All Biscoito Polvilho	1.000 g
•	Leite in natura	400 g
•	Água (temperatura ambiente)	400 g

### **Procedimento**

- Aqueça o leite até próximo a fervura.
- Coloque a Mistura All Biscoito Polvilho na batedeira adicione o leite aquecido e misture em velocidade 1 (lenta) utilizando o batedor tipo raquete até que todo leite incorpore a massa.
- Passar para velocidade 3 (rápida) e adicionar a água aos poucos e bater por uns 5 minutos até obter uma massa bem lisa e homogênea.
- Utilizando uma manga de confeitar e um bico redondo médio/fino, pingar a massa em assadeira no formato desejado (círculos, bolinhas ou palitos).
- Assar em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 150°C por 25 minutos.
- Retirar do formo e deixar esfriar por completo antes empacotar os biscoitos.

#### **EMBALAGEM**

Sacos plásticos (pacote) contendo 2,5kg e Fardo de 6X2,5kg.



# FICHA TÉCNICA ALL BISCOITO DE POLVILHO

Revisão: 02 Código: 546 Data: 25/06/2018

Página 02/02

### **VALIDADE**

O produto tem validade de 6 meses em sua embalagem original e lacrada, desde que em condições adequadas de armazenamento.

#### **ARMAZENAMENTO**

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

#### **CÓDIGO DE BARRAS**

789 855 253 017 4	Sacos plásticos (pacote) com 2,5kg
789 855 253 063 1	Fardo de 6X2,5kg

## **NÚMERO NCM**

19 01 20 00

## **LEGISLAÇÃO**

Produto isento de registro conforme Resolução RDC № 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

# INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informaçã <mark>o n</mark> utricional Porção de 100 g (*)				
Valor energético	473kcal = 1.987kJ	24		
Carboidratos	60g	20		
Proteínas	Og	0		
Gorduras totais	25g	45,5		
Gord. Saturadas	Og	0		
Gord. Trans	Og	VD não estabelecido		
Fibra alimentar	Og	0		
Sódio	780mg	32,5		

<sup>(\*)</sup> Conforme produto exposto à venda.

<sup>(\*\*)</sup> Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.