



**FICHA TÉCNICA**  
**ALL MISTURA PARA CHIPA**

Revisão: 03

Código: 074

Data: 27/03/2018

Página 01/02

**PRODUTO**

ALL MISTURA PARA CHIPA.

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Mistura em pó pronto para o preparo da famosa Chipa Matogrossense.

**APRESENTAÇÃO**

Pó levemente gorduroso de cor bege com aroma e sabor característicos de queijo.

**VANTAGENS**

- É um produto de muita Praticidade, basta adicionar queijo ralado, leite e ovos.
- Muita Rapidez no preparo. Basta misturar todos os ingredientes por 3 a 5 minutos.
- Permite fazer muitas variações, com a adição de recheios diferentes como linguiça, tomate seco, azeitonas, frango, goiabada, etc..
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final de alta qualidade e padronizado.

**INGREDIENTES**

Fécula de mandioca, Gordura vegetal (Palma ou Soja), Amido modificado de mandioca, fécula de batata, Sal refinado iodado, Fermentos químicos Pirofosfato ácido de sódio, Bicarbonato de sódio e Fosfato monocalcico monohidratado e Estabilizante Estearoil 2-lactil lactato de sódio.

**ADVERTÊNCIA:**

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

**MODO DE PREPARO**

**Receita**

- All Mistura para Chipa ..... 1.000g
- Queijo meia cura ralado ..... 500g
- Leite in natura..... 300g
- Ovos in natura ..... 200g

**Procedimento**

- Colocar a All Mistura para Chipa e o queijo meia cura ralado na Batedeira, e utilizando o batedor tipo raquete, misturar em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto.
- Adicione os ovos, o leite e misture por 3 a 4 minutos em velocidade 2 (média)
- Dar um formato de bastão a massa para cortar em pedaços de aproximadamente 40 gramas.



**FICHA TÉCNICA  
ALL MISTURA PARA CHIPA**

Revisão: 03

Código: 074

Data: 27/03/2018

Página 02/02

- Modelar em formato de meia lua e colocar em bandejas. Não é necessário untar as bandejas.
- Assar em forno de lastro a 200°C por cerca de 12 a 15 minutos.

**RENDIMENTO**

De 45 a 50 unidade de 35 gramas.

**EMBALAGEM**

Saco Plástico com 10kg.

**VALIDADE**

A validade do produto é de 6 meses na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento

**ARMAZENAMENTO**

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

**CÓDIGO DE BARRAS**

789 892 117 635 4

**NÚMERO NCM**

19 01 20 00

**LEGISLAÇÃO**

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	436kcal = 1.831kJ	22
Carboidratos	64g	21,5
Proteínas	0g	0
Gorduras totais	20g	36
Gord. Saturadas	5,6g	26,5
Gord. Trans	5g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	1.322mg	55

(\*) Conforme produto exposto à venda.

(\*\*) 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.