

Ficha Técnica



Nome Biscamix

Descrição Produto para o fabrico de entremeios, pão-de-ló, tortas, bolos de gema e similares. Garantia de um bom volume, rapidez de execução, óptima tolerância e qualidade constante.

Cód. EAN 5609129250201

Ingredientes

Açúcar, farinha de TRIGO, amido de TRIGO, emulsionantes: E475 e E472(b), LEITE em pó, levedantes: E336, E500 e E541, amido modificado, espessantes: E415 e E464 e corantes: E160(a) e E161(b).

Receita

	Entremeios	Pão-de-Ló	Tortas
Biscamix:	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Ovos:	600 - 750 g (±12 - 15)	750 - 900 g (±18)	750 g ou 1200 g (±15 ou ±24)
Água:	180 g	200 g	600 g ou 500 g

Método de Aplicação

Bater os ingredientes com varas durante 7 a 10 minutos na velocidade máxima.

Entremeios e Pão-de-Ló:

Colocar o batido em formas previamente untadas com Carlex 1000 ou Carlex Spray.

Cozer a cerca de 180 °C adequando o tempo de cozimento à quantidade de batido por forma.

Tortas:

Colocar em tabuleiro previamente forrado com papel vegetal.

Cozer as pastas finas a cerca de 240 °C durante 6 a 8 minutos.

Parâmetros Nutricionais

Valores Médios por 100g:

Energia:	1593 kJ / 376 kcal
Lípidos:	2,3 g
dos quais saturados:	2,0 g
Hidratos de carbono:	83 g
dos quais açúcares:	45 g
Proteína:	4,4 g
Sal:	1,2 g

Parâmetros Microbiológicos

Limite de Rejeição:

Microorganismos totais a 30° C:	100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae:	10.000 ufc/g
Leveduras:	1.000 ufc/g
Bolores:	10.000 ufc/g
Staphylococcus aureus:	100 ufc/g
Salmonella:	ausente em 25 g
Listeria monocytogenes:	ausente em 25 g

Informação sobre Alergéneos

Contém (via formulação): Glúten e Leite.

Pode conter vestígios de (via contaminação cruzada): Ovo, Soja,

Frutos de casca rija e Sementes de sésamo.

Validade

6 meses após data de fabrico (ver embalagem).



Ficha Técnica



Conservação

Manter a embalagem fechada em local fresco e seco.

Apresentação

Sacos de 15 kg.
