



DESCRIÇÃO

Mistura em pó, destinada a uso industrial, para o fabrico de produtos de padaria tipo broa de milho.

INGREDIENTES

Farinha de milho escura; Farinha de CENTEIO; Farinha de TRIGO; Açúcar; Sal; Farinha de malte de TRIGO; Extrato de malte de CEVADA; Massa mãe inativa de TRIGO.

CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Parâmetro	Valores
cor	Produto em pó cor amarelada.
sabor	Cheiro característico, sem odores estranhos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Valores
Bolores e Leveduras (ufc/g)	$\leq 10^5$
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	$\leq 10^3$
Salmonella (ufc/25g)	Negativo

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PARÂMETRO	VALORES
Valor energético	341,78 kcal / 1441,06 KJ
Lípidos	2,61 g
dos quais ácidos gordos saturados	0,44 g
Hidratos de Carbono	68,73 g
dos quais açucares	3,83 g
Proteína	8,05 g
Sal	1,73 g

ALERGENEOS

Cereais que contêm glúten e produtos derivados	+
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	-
Ovos e produtos à base de ovos	CC
Peixe e produtos à base de peixe	-
Amendoim e produtos à base de amendoim	-
Soja e produtos à base de soja	CC
Leite e seus derivados (incluindo lactose)	CC
Frutos de casca rija (p. ex. noz) e produtos derivados	CC
Aipo e produtos derivados	-
Mostarda e produtos derivados	-
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	CC
SO ₂ e sulfatos superiores a 10mg/Kg (l) como SO ₂	CC
Tremoço e produtos à base de tremoço	CC
Moluscos e produtos à base de moluscos	-

Legenda

(+) = Presente; (-) = Ausente; (CC) = A presença por contaminação cruzada não pode ser excluída.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E VALIDADE

O produto tem uma durabilidade mínima de 6 meses após a data de fabrico quando armazenado num local fresco, seco, isento de odores estranhos e mantido fechado na sua embalagem de origem. Após abertura a embalagem deve ser mantida fechada após cada utilização.

MODO DE UTILIZAÇÃO

5000g de Broa de Milho 100% Clássica Amarela;

3000g + 500g de Água (30-40°C);

150g de Levedura fresca ou 50g de Levedura seca. Procedimento recomendado descrito no rótulo.

ACONDICIONAMENTO

Embalagem Primária: Sacos em papel Kraft, com uma de folha de Polietileno de alta densidade e uma folha de papel Kraft semi extensível

OUTRAS INFORMAÇÕES

Declaração OGM

Com base na documentação emitida pelos fornecedores de matérias-primas, o produto não contém e não é feito de OGM's em conformidade com os Regulamentos relativos 1829/2003/CE-1830/2003/CE aos alimentos geneticamente modificados (rastreabilidade e rotulagem).

Declaração de Radiação Ionizante

Este produto não sofre, em qualquer fase do processo de produção, qualquer tratamento com radiação ionizante.

Documento elaborado a partir de informações fornecidas pelo fornecedor.