

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	CÓD: FT	
		Revisão: 01	Emissão: 18/02/25

Mistura em pó para preparo de biscoito de polvilho

Descrição do produto: Pó de coloração branca.

Nome comercial: BISCOITO POLVILHO RIZZATO

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 1 Kg. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Armazenamento e Estocagem:

Conservar nas embalagens originais e fechar após o uso. Estocar em local fresco, seco e limpo.

Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto utilizar dentro de um mês.

Precauções: Produto inofensivo à saúde, se cair nos olhos lavar com água corrente.

Modo de Preparo:

- 1 kg mistura para biscoito polvilho Rizzato;
- 200 ml de óleo ou gordura (no estado líquido) e
- 900 ml a 1 litro de água (temperatura ambiente).

Colocar numa batedeira todos os ingredientes, e usando o batedor tipo raquete, misturar em velocidade alta por aprox.

3 minutos, ou até o ponto. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, pingar a massa em assadeiras.

Fornear à 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno turbo (sem vapor), ou até secar os biscoitos.

Os tempos de forneamentos podem variar dependendo do Tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.

Rendimento: 1,2 kg de biscoito polvilho.

Ingredientes: Polvilho azedo, composto lácteo com gordura vegetal sabor leite, amido modificado, sal refinado iodado, açúcar e espessante goma guar.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER: TRIGO, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 63			
Porção: 16 g (1 colher de sopa)			
	100 g**	16 g	% VD*
Valor energético (kcal)	277	55	3
Carboidratos (g)	35	13	4
Açúcares totais (g)	2,6	0,8	
Açúcares adicionados (g)	1,4	0,5	1
Proteínas (g)	1,2	0,3	1
Gorduras totais (g)	15	0,2	0
Gorduras saturadas (g)	2,8	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	798	252	13
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

Característica Sensorial:

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó
Cor	Castanho Claro
Sabor	Característico
Odor	Característico

LISTA DE ALERGÊNICOS		
Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo,centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceos	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Não
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Sim	Sim
Amêndoa	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Sim
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmias	Não	Não
Nozes	Não	Não
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Latex natural	Não	Não

Registros: Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.



Microbiologia ² :	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO	n	c	m	M
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10	10 ²
Microscopia e Macroscopia ³ :	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO			
	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	Máx. 225 em 225g			
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido			
	Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias			

- (1) Definido de acordo com o produto;
- (2) RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Item 19.F da IN nº 60 de 23 de dezembro de 2019.
- (3) Conforme RDC Nº 623, de 9 de março de 2022
- (4) Conforme IN nº 160, de 01 de julho de 2022

n: Número de unidades amostrais a serem coletadas.

c: Número de unidades amostrais não conformes permitidas.

m: Limite microbiológico.

M: Limite microbiológico.