

**PRODUTO**

|                                 |  |                        |                            |
|---------------------------------|--|------------------------|----------------------------|
| Denominação de venda            | <b>Mistura para bem casado</b>   |                        |                            |
| Código de Barras: 7898966459405 | Código ERP: 925926   | Código NCM: 1901.20.00 | Prazo de Validade: 8 meses |
| Fabricante                      | Reforpan Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda. CNPJ 09.274.367-0001/78. Endereço: Rodovia PR 506, KM 2,5, N° 2179, Bairro Industrial – Galpão B, CEP 83430-000, Campina Grande do Sul – PR. Brasil. <b>INDÚSTRIA BRASILEIRA.</b> |                        |                            |
| Apresentação                    | Embalagem primária: bobina plástica de polietileno;<br>Embalagem secundária: fardo de papel kraft impresso;<br>Peso líquido: 5,01kg;   |                        |                            |
| Ingredientes                    | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, emulsificantes, leite desnatado em pó, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, espessante goma xantana e aromatizante.                              |                        |                            |
| Rotulagem Frontal Obrigatória   | <b>ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO – Incluir símbolo presente ANEXO XVIII da IN nº75/2020</b>  |                        |                            |
| Registro                        | Dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC nº 240/2018   |                        |                            |
| Armazenamento                   | O produto deve ser armazenado em embalagem fechada, em local protegido da umidade e calor.   |                        |                            |
| Transporte                      | O transporte deve ser feito em veículo limpo e protegido da umidade. Não deve ser transportado junto com outros materiais que de alguma forma possam contaminar o produto ou transmitir-lhe cheiro.  |                        |                            |
| Alergênicos <sup>*A</sup>       | <b>ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER NOZES, CASTANHAS, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS E SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN</b>  |                        |                            |

| ALERGÊNICO   | PRESEÇA <sup>*1</sup> | ALERGÊNICO  | PRESEÇA <sup>*1</sup> |
|--|-----------------------|---|-----------------------|
| Trigo e suas estirpes hibridizadas                                 | X                     | Avelãs (Corylus spp.)   | -                     |
| Centeio e suas estirpes hibridizadas                               | 1                     | Castanha-de-caju (Anacardium occidentale)                     | -                     |
| Cevada e suas estirpes hibridizadas                                | 1                     | Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa) | -                     |
| Aveia e suas estirpes hibridizadas                                 | 1                     | Macadâmias (Macadamia spp.)                                   | -                     |
| Crustáceos   | -                     | Nozes (Juglans spp.)  | 1                     |
| Ovos   | 1                     | Pecãs (Carya spp.)  | -                     |
| Peixes   | -                     | Pistaches (Pistacia spp.)                                     | -                     |
| Amendoim   | -                     | Pinoli (Pinus spp.)   | -                     |
| Soja   | 1                     | Castanhas (Castanea spp.)                                     | 1                     |
| Leite de todas as espécies de animais mamíferos                    | X                     | Látex natural   | -                     |
| Amêndoa (Prunus dulcis, sin.:Prunusamygdalus, Amygdaluscommunis L) | -                     |   |                       |

\*1 LEGENDA: X = PRESENTE NA FORMULAÇÃO; 1 = PRESENTE NA MESMA LINHA COM POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA; - = NÃO HÁ PRESEÇA OU POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.

\*A Conforme RDC nº 727 de 1º de julho de 2022.

**APLICAÇÃO**

|                     |  |
|---------------------|--|
| Aplicação           | Produto indicado para o preparo de pão de ló e bolos   |
| Procedimento de uso | <b>PÃO DE LÓ</b><br>1) Adicionar 1kg da mistura, 200ml de água e 600g de ovos (aproximadamente 12 ovos) à batedeira e bater em velocidade baixa por 1 minuto;<br>2) Bater em velocidade alta por mais 8 minutos; |

|                                    |                                |           |
|------------------------------------|--------------------------------|-----------|
| Elaborado por:<br>Carlos Fortunato | Data de revisão:<br>30/08/2023 | DIRETORIA |
| Aprovado por:<br>Carlos Fortunato  | Data de emissão:<br>30/08/2023 |           |

3) Assar a 180°C por 35 minutos.

**ROCAMBOLE**

- 1) Adicionar 1kg da mistura, 100ml de água e 700g de ovos (aproximadamente 14 ovos) à batedeira e bater em velocidade baixa por 1 minuto;
- 2) Bater em velocidade alta por mais 6 minutos;
- 3) Assar a 230°C por 6 minutos.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

**Tabela Nutricional da Mistura  
RDC 429 e IN 75/2020  
  
(EXCLUSIVO PARA  
PROCESSAMENTO INDUSTRIAL)**

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL   |       |
|--------------------------|-------|
|                          | 100 g |
| Valor energético (kcal)  | 368   |
| Carboidratos (g)         | 79    |
| Açúcares totais (g)      | 42    |
| Açúcares adicionados (g) | 42    |
| Proteínas (g)            | 6,2   |
| Gorduras totais (g)      | 3     |
| Gorduras saturadas (g)   | 2,3   |
| Gorduras trans (g)       | 0     |
| Fibras alimentares (g)   | 1,6   |
| Sódio (mg)               | 790   |

**Obs.: Para produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial: Não pode conter porção, VD, medida caseira, número de porções, zerar energia e nutrientes, rotulagem frontal obrigatória.**

**Tabela Nutricional da Mistura  
(porção) e do produto pronto para o  
consumo (100 g) – PÃO DE LÓ  
  
RDC 429 e IN 75/2020**

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL              |         |      |      |
|-------------------------------------|---------|------|------|
| Porções por embalagem: Cerca de 167 |         |      |      |
| Porção: 30 g (3 Colheres de sopa)   |         |      |      |
|                                     | 100 g** | 30 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)             | 254     | 111  | 6    |
| Carboidratos (g)                    | 44      | 24   | 8    |
| Açúcares totais (g)                 | 24      | 13   |      |
| Açúcares adicionados (g)            | 24      | 13   | 26   |
| Proteínas (g)                       | 7,6     | 1,8  | 4    |
| Gorduras totais (g)                 | 5,2     | 0,9  | 1    |
| Gorduras saturadas (g)              | 2,4     | 0,7  | 4    |
| Gorduras trans (g)                  | 0       | 0    | 0    |
| Fibras alimentares (g)              | 1       | 0,5  | 2    |
| Sódio (mg)                          | 480     | 237  | 12   |

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.  
\*\* No alimento pronto para o consumo

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: Cerca de 167 porções

Porção: 30 g (3 Colheres de sopa)

Elaborado por:  
Carlos Fortunato

Data de revisão:  
30/08/2023

DIRETORIA

Aprovado por:  
Carlos Fortunato

Data de emissão:  
30/08/2023

|  |                          |            |      |         |
|--|--------------------------|------------|------|---------|
| <p><b>Tabela Nutricional da Mistura (porção) e do produto pronto para o consumo (100 g) – ROCAMBOLE</b></p> <p><b>RDC 429 e IN 75/2020</b></p> |                          | 100 g (**) | 30 g | %VD (*) |
|  | Valor energético (kcal)  | 276        | 111  | 6       |
|  | Carboidratos (g)         | 46         | 24   | 8       |
|  | Açúcares totais (g)      | 26         | 13   |         |
|  | Açúcares adicionados (g) | 24         | 13   | 26      |
|  | Proteínas (g)            | 8,8        | 1,8  | 4       |
|  | Gorduras totais (g)      | 6,2        | 0,9  | 1       |
|  | Gorduras saturadas (g)   | 2,8        | 0,7  | 4       |
|  | Gorduras trans (g)       | 0          | 0    | 0       |
|  | Fibras alimentares (g)   | 1          | 0,5  | 2       |
|  | Sódio (mg)               | 516        | 237  | 12      |
| <p>* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.<br/>** No alimento pronto para o consumo.</p>                                       |                          |            |      |         |

**CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

|           |   |
|-----------|---|
| Aparência | Pó  |
| Cor       | Esbranquiçado   |
| Odor      | Característico, farináceo, livre de odores estranhos  |
| Sabor     | Característico, farináceo, livre de sabores estranhos |

**OBSERVAÇÕES**

Legislações consideradas na presente especificação:  
LEI N° 10.674, 16/05/2003, Decreto n° 11034/2022, Portaria INMETRO N° 249/2021, N° 727/2022; RDC N° 27, 06/08/2010 e 240/2018; Informe Técnico n° 26, 14/06/2007; RDC n° 429; 08/10/22, IN n° 75, 08/10/22.

**HISTÓRICO DE VERSÕES**

| DATA       | VERSÃO | ALTERAÇÃO  |
|------------|--------|--|
| 20/04/2016 | 00     | - Emissão do documento   |
| 20/04/2018 | 01     | - Revisão do documento   |
| 12/05/2022 | 02     | - Revisão da ficha técnica; Adequações para RDC 429/2020 e IN 75/2020. |

**Produzido por: CNPJ 09.274.367/0001-78 – INDÚSTRIA BRASILEIRA**  
**Rodovia PR 506, KM 2,5, N° 2179 – Distrito Industrial – 83430-000 – Campina Grande do Sul / PR**

|                                    |                                |           |
|------------------------------------|--------------------------------|-----------|
| Elaborado por:<br>Carlos Fortunato | Data de revisão:<br>30/08/2023 | DIRETORIA |
| Aprovado por:<br>Carlos Fortunato  | Data de emissão:<br>30/08/2023 |           |