



PIPOCA LOPES

A **PIPOCA LOPES** é produzida com grãos selecionados das melhores plantações, são variedades especial de milho que estoura quando aquecido os grãos de maneira rápida, sua umidade interna é convertida em vapor.

Principais Aplicações

- Panificação
- Receitas Caseiras

Características e Benefícios

- Grãos selecionados
- Sem Glúten
- 100% milho de pipoca (Zea Mays Everta)

Embalagem

Embalagens de polietileno e poliestireno de 0,5 kg.

Armazenagem

Conservar em local seco, fresco e arejado.

Validade

10 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

Propriedades Físico – Químicas

Umidade (%) Máx. 13,5%

Propriedades Sensoriais

Aspecto Característico

Cor Amarelo

Odor Característico

Materiais Estranhos Ausente

Propriedades Microbiológicas

Bacillus Cereus Máx. 7×10^2 UFC/g

Coliformes a 45°C Máx. $2,0 \times 10^1$ UFC/g

E. Coli < 10 UFC/g

Salmonella SP Ausência em 25g

Contagem Total Máx. 4×10^4 UFC/g

Bolores/Leveduras Máx. $1,5 \times 10^3$ UFC/g

Staphylococcus Coagulase Positiva Máx. 5×10^2 UFC/g



Estrada Divisória s/n, Nova Londrina – Paraná – Brasil
Fone: + 55 (44) 3432-1466
e-mail comercial: elton@feclopes.com.br
www.alimentoslopes.com.br



PIPOCA LOPES

TABELA NUTRICIONAL

Informação Nutricional da PIPOCA LOPES		
Porção de 25g (1/4 xícara)		
Quantidade por Porção		%VD*
Valor Energético	90 Kcal = 378 KJ	4%
Carboidratos	18 g	6%
Proteínas	3 g	4%
Gorduras Totais	1,0 g	2%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	2 g	8%
Sódio	0 mg	0%
*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ.		
** VD não estabelecido.		
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		



Estrada Divisória s/n, Nova Londrina – Paraná – Brasil
Fone: + 55 (44) 3432-1466
e-mail comercial: elton@feclopes.com.br
www.alimentoslopes.com.br