



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: PÃO AUSTRALIANO CÓDIGO: FT 048

#### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão Australiano

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fibras de trigo, extrato de malte, cacau em pó, lecitina de soja, propionato de cálcio, sal refinado, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa-amilase e aromatizante.

CONTÉM GLÚTEN

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão australiano 5kg

Água fria (aprox) 2,0 L

Fermento b. fresco 175g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão australiano e parte da água.
2. Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento e o restante da água, colocar na velocidade rápida até formar uma massa homogênea e atingir ponto de véu.
3. Dividir em pesos desejados, bolear e, cobrir com plástico e deixar descansar por aprox. 20 minutos.
4. Modelar nos formatos desejados colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento.
5. Fornear com vapor em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 35 a 40 minutos.

#### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA E PODE CONTER AMENDOIM, OVOS, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, DERIVADOS DE LEITE DE VACA

#### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

#### CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10 kg 7898228374644

Saco 25 kg 78996814 00864

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

#### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 30 pães de 250g

#### EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno, acompanha 40 etiquetas personalizadas e embalagens transparente

#### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Caixa 10kg	385	240	180

#### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

#### PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 38g (2 colheres de sopa ***)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	141Kcal= 315KJ	7%
Carboidratos	26g	9%
Proteínas	3g	4%
Gorduras totais	2,5g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	0,8g	4%
Gordura Trans	0,3g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,6g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,5g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,2g	5%
Sódio	75mg	3%

(\*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.

\*\*Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*\*) VD não estabelecido.

(\*\*\*) Quantidade suficiente para o preparo de duas fatias de pão ( 50g).

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Marron
Odor	Característico
Umidade	Max 12%

Data: Março/2018 Revisão /03