



## FICHA TÉCNICA

### PRODUTO: PÃO DE CENTEIO LEVE Zero Adição de açúcares

CÓDIGO: FT 058



#### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de centeio leve

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de centeio, fibras de trigo (5%), gordura vegetal, estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio, sal refinado, conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, maltodextrina, cloreto de potássio e edulcorante sucralose.

**CONTÉM GLÚTEN**

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de centeio leve 5Kg  
Água fria (aprox) 3,0L  
Fermento b. fresco 150 g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão de centeio 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 lisa e enxuta ou atingir ponto de véu.
3. Dividir em pesos desejados, bolear e deixar descansar por aprox. 20 minutos.
4. Modelar nos formatos desejados e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento.
5. Fornear com vapor em forno turbo a 170°C ou forno lastro a 200°C por aprox. 40 a 50 minutos.

#### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CENTEIO, TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CEVADA, CASTANHA DE CAJU, AVEIA, 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 10kg..... 7898228370134

#### 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. 18 pães de 400 g

#### EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno de 10 kg á granel, acompanha 40 etiquetas impressas e embalagem 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

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 34g*** (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	122 Kcal= 512KJ	6%
Carboidratos	23g	7%
Proteínas	3,3g	5%
Gorduras totais	0,5g dos quais:	2%
Gorduras Saturadas	0,3g	0%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,3g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,3g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,5g	4%
Sódio	238mg	10%

(\*)% 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 preparar 50 gramas do pão pronto conforma receita

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó com cereais
Coloração	branca
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Março/2018 Revisão 02