



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO SUPER MACIO

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão hambúrguer, hotdog, bisnaguinha, entre outros pães

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, conservador propionato de cálcio, leite em pó desnatado, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, sal refinado. CONTÉM GLÚTEN

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para preparo de Pão super macio 5Kg
Água fria (aprox) 2,3L
Fermento b. fresco 250g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão super macio 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. Cortar e modelar nos formatos desejados e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento (aprox. 40 a 50 minutos)
5. Fornear a 160°C por aprox. 20 minutos

ALERGÊNICOS

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

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO DE BARRA

Embalagem 25kg: 789822837 941 0
Embalagem 5,010kg : 7898228379458

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. 85 pães de 80g

EMBALAGEM

Embalagem papel Kraft com saco de polietileno interno 25kg
Fardo contendo 4 pacotes de polietileno de 5,010kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 4x5,010kg	520	380	210
Embalagem 25kg	900	-----	1140

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 50g (2 1/2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	178Kcal= 748KJ	9%
Carboidratos	37g	12%
Proteínas	4,3g	6%
Gorduras totais	1,6g dos quais:	3%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gordura Trans	0,2g	**
Gorduras monoinsaturadas	0,3g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,3g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,3 g	5%
Sódio	100mg	4%

(*)% 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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Branca
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Março/2018 Revisão 02