



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO EUROPEU RÚSTICO

CÓDIGO: FT 080

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para o preparo de pão europeu, com 40% de grãos na formulação.

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, granola, linhaça, griz de soja, farinha integral, girassol, farinha de centeio, farinha de amaranto, quinua, aveia, shorother, gordura vegetal, sal, flokitos de cevada, gergelim, conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão europeu rústico 2Kg
Água fria (aprox) 1,1L
Fermento b. fresco 60g

MODO DE PREPARO

1. Colocar a mistura do Pão Europeu Rústico, o fermento na masseira
2. Adicionar água aos poucos. Misturar na velocidade 1 por aprox 5 min
3. Colocar na velocidade 2 e bater até atingir o ponto de véu.
4. Dividir a massa em partes de 250g e bolear no formato desejado. Descansar por aprox 20 minutos.
5. Modelar no formato desejado e colocar em assadeiras e descansar até atingir o crescimento (aprox 90 min). Antes de fornear decorar com farinha de trigo e fazer cortes desejado
6. Fornear com vapor a temperatura de 200°C em forno lastro ou 170°C em forno turbo por aprox 25 minutos.

Dicas técnicas: Fornear o pão fresco (tempo de fermentação depende da temperatura ambiente). Na utilização do forno turbo aquecer o forno a temperatura de 200°C, ligar o vapor e desligar o forno por aprox 7 min. Ligar novamente o forno e manter a temperatura de 170°C.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM CEVADA, DERIVADOS DE TRIGO, AVEIA, CENTEIO, SOJA E PODE CONTER AMENDOIM, OVOS, CASTANHA DE CAJU, 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 789822837 717 1

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. 9 pães de 300 g

EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno de 10 kg á granel, acompanha 40 etiquetas personalizadas

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 50g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	177Kcal= 743KJ	9%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	5,0g	7%
Gorduras totais	1,7g dos quais	3%
Gorduras Saturadas	0,2g	1%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,1g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,7g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	3,0g	12%
Sódio	390mg	16%

(*)% 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 com cereais
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Março/2018 Revisão 02