



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: BENEVITTA INTEGRAL AMARANTO MILHO E QUINUA LEVE

Leve em gorduras totais

CÓDIGO: FT 168

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para o preparo de pão integral amaranto, milho e quinua leve

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, flocos de milho, farinha de trigo integral, quinua em grãos, farinha de amaranto, glúten, sal, gordura vegetal, estabilizante, estearoil-2-lactil lactato de cálcio, conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, maltodextrina, cloreto de potássio, cúrcuma em pó, edulcorante sucralose. **CONTÉM GLÚTEN**

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão integral milho, quinua e amaranto leve 5Kg
Água fria (aprox.) 3,0L
Fermento b. fresco 150 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura e parte da água.
- 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.
- Dividir em pesos desejados, bolear e deixar descansar por aprox. 20 minutos.
- Modelar nos formatos desejados e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de fornecimento.
- Fornear com vapor em forno turbo a 165°C por aprox. 25 a 30 minutos ou forno lastro a 190°C por aprox. 35 a 40 minutos.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, 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 10kg 17899681401141

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. 20 pães de 350 g

EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno de 10 kg á granel, acompanha 45 etiquetas personalizadas e 40 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

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	124Kcal= 520KJ	6%
Carboidratos	23g	8%
Proteínas	3,0g	4%
Gorduras totais	1,6g dos quais:	3%
Gorduras Saturadas	0,25g	1%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,31g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,26g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	241mg	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 conforme receita.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

Data: Março/2018 Revisão 01