



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO DE SEMOLINA

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de semolina

INGREDIENTES

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

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Pão semolina l 5kg
Água fria (aprox) 2,5L
Fermento b. fresco 150 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão de semolina, fermento e água aos poucos.
2. Misturar na velocidade 1, até homogeneizar, 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. 15 minutos.
4. Modelar nos formatos desejados e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de fornecimento.
5. Fornecer com vapor em forno turbo a 150°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 40 a 50 minutos.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE DE VACA 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 5 kg 78996814 0362 9

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. 34 pães de 400 g

EMBALAGEM

Fardo com 4 pacotes de 5,010kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Altura (mm)
Fardo 4x5,010kg	520	210

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 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	182Kcal = 764KJ	9%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	4,5 g	6%
Gorduras totais	2,6g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	0,8g	4%
Gordura Trans	0,3g	**
Gordura Monoinsaturada	0,6 g	**
Gordura Poliinsaturada	0,5 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	1,4 g	6%
Sódio	198mg	8%

(*)% 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	Branco
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Março/2018 Revisão 02