



# FICHA TÉCNICA



**PRODUTO: PÃO TIPO CIABATTA CÓDIGO: FT 049**

## DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão tipo ciabatta e baguetes

## INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, sal, estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase. CONTÉM GLÚTEN.

## PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão tipo ciabatta 5Kg  
Água fria (aprox) 3,8L  
Fermento b. fresco 150g

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão ciabatta e parte da água. (aprox. 3,0L). Misture por 10 minutos
2. Na velocidade 1, adicione o fermento e completar aos poucos a água gelada. Misture até ponto de véu., na velocidade 2.
3. Colocar a massa sobre uma caixa polvilhada com farinha de trigo, cubra com plástico, deixe descansar por aprox. 60 minutos.
4. Polvilhar a mesa com farinha, virar a massa sobre a mesa e cortar com auxílio de uma espátula em formato desejado. Colocar numa assadeira.
5. fornear com vapor a 200°C em forno lastro ou 170°C em forno turbo aprox. 20 minutos.

## ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE 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

Pacote 5,010kg : 7898228379441

## 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. 116 pães de 70g

## EMBALAGEM

Fardo com 4 pacotes de 5,010kg

## DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 4x5,010kg	520	380	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

6 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	167Kcal= 701KJ	8%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	5g	7%
Gorduras totais	0,8g	1%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras monoinsaturadas	0g	**
Gorduras poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,6g	6%
Sódio	351mg	15%

(\*)% 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	Máx. 14%

Data: Março/2018 Revisão 02