



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO TIPO ITALIANO **CÓDIGO: FT 083**

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão italiano

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, sal, conservador propionato de cálcio, estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio, acidulante ácido láctico. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão tipo italiano 2kg
Água fria (aprox) 1,150L
Fermento b. fresco 30g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão italiano e parte da água.
2. Na velocidade 1, adicione o fermento e completar aos poucos a água gelada. Misture na velocidade 2 até ponto de véu..
3. Cortar em tamanhos desejado, cobrir com plástico. Deixar descansar por 25 minutos, bolear novamente e descansar por mais 20 minutos.
4. Modelar em formato desejado. Colocar pra crescer por aproximadamente 40 a 50 minutos. Fazer os cortes desejados
5. Fornear em forno lastro a 180°C com vapor por aprox. 40 a 50 minutos. Em forno turbo colocar a temperatura de 200°C, colocar o pão, dar vapor e deixar por aprox. 10 a 15 minutos e desligar o forno totalmente até abrir o corte. Religar o forno a temperatura de 150°C por mais 25 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

Caixa 10kg : 7898228370745

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. 40 pães de 70g

EMBALAGEM

Caixa de papelão com polietileno interno 10kg

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

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 e 1/2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	165Kcal= 693KJ	8%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	5g	7%
Gorduras totais	0,7g dos quais:	1%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras monoinsaturadas	0g	**
Gorduras poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,5g	6%
Sódio	420mg	18%

(*)% 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