



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CROISSANT CÓDIGO: FT 028

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Croissant

INGREDIENTES

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

PROPORÇÃO DE USO

Mistura preparada para croissant. 2 Kg
Fermento fresco. 50 g
Água (aprox.). 1 litro
Margarina para folhear: 700g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura, a água e o fermento. Bater até ponto de véu.
2. Abrir a massa colocar a margarina folhada no centro, dar uma dobra de 3 e repetir por mais 2 vezes.
3. Esticar a massa, cortar no formato de croissant e rechear a gosto. Pincelar gemas
4. Fornear a 150°C em forno turbo ou 190°C forno lastro durante 20 minutos.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA E TRIGO 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

Pacote 2kg 7898228377850

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. 87 unidades de 40g

EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno

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 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	185Kcal= 777KJ	9%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	4,5g	6%
Gorduras totais	3,0g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	1,0g	5%
Gordura Trans	0,4g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,8g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,6g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,4g	6%
Sódio	212mg	9%

(*)% 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 QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Branca
Odor	Característico
Umidade	Max 12%

Data: Março/2018 Revisão 02