



# FICHA TÉCNICA



## PRODUTO: CONCENTRADO INDUSTRIAL 1/ 2.5 AUSTRALIANO

### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão Australiano.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fibras de trigo, extrato de malte, cacau em pó, lecitina de soja, propionato de cálcio, sal refinado, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa-amilase e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN

### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão australiano.... 1kg  
Farinha de trigo .....2,5kg  
Água fria (aprox)..... 1,5L  
Fermento b. fresco 100g

### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura e adicionar água aos poucos.
2. Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento, colocar na velocidade rápida até formar uma massa homogênea e atingir ponto de véu.
3. Dividir em pesos desejados, bolear e, cobrir com plástico e deixar descansar por aprox. 20 minutos.
4. Modelar nos formatos desejados colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento.
5. Fornear com vapor em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 190°C por aprox. 25 A 30 minutos.

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, DERIVADOS DE LEITE.

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

### 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. 12 pães de 400g.

### EMBALAGEM

Saco de papel kraft com saco de polietileno interno de 10 kg á granel.

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

| Embalagem | Comprimento(mm) | Largura (mm) |
|-----------|-----------------|--------------|
| Saco 10kg | 700             | 450          |

### 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 1/2 colheres de sopa) |                |         |
| Quantidade por porção                  |                | %VD (*) |
| Valor energético                       | 185Kcal= 777KJ | 9%      |
| Carboidratos                           | 35g            | 12%     |
| Proteínas                              | 3,9g           | 6%      |
| Gorduras totais                        | 3 g dos quais: | 5%      |
| Gorduras Saturadas                     | 1g             | 5%      |
| Gordura Trans                          | 0,4g           | **      |
| Gorduras Monoinsaturadas               | 0,8g           | **      |
| Gorduras Poliinsaturadas               | 0,6g           | **      |
| Colesterol                             | 0mg            | **      |
| Fibra Alimentar                        | 1,8g           | 6%      |
| Sódio                                  | 99mg           | 4%      |

(\*)% 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    | Marrom         |
| Odor         | Característico |
| Umidade      | Max 14%        |

Data: Outubro/2020 Revisão 01