



# 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