



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO TIPO ITALIANO COM MASSA MADRE CÓDIGO: FT 227

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão italiano

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, massa fermentada seca de centeio aromática, 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

- Colocar na masseira a mistura e o fermento. Colocar água bem gelada aos poucos.
- Dividir no tamanho desejado e bolear. Deixar descansar por aprox. 1 hora, modelar no formato desejado e deixar descansar em armário ou na câmara até atingir ponto de forneamento.
- Fazer corte e fornecer em forno lastro a temperatura de 200°C ou forno turbo a 160°C por aproximadamente 30 a 40 minutos ou até atingir a coloração desejada

Dica: para obter casca mais grossa e melhor aspecto, assar no dia seguinte.

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 RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10kg : 7899681406422

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	167Kcal= 701KJ	8%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	5g	7%
Gorduras totais	0,8g 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	426mg	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: Junho/2019 Revisão