



# FICHA TÉCNICA



## ICENTRADO INDUSTRIAL

### 1/5 PÃO DE CENOURA

#### DESCRIÇÃO

Mistura o para preparo de pão de cenoura

#### INGREDIENTES

Açúcar refinado, gordura vegetal, cenoura em pó, cenoura em flocos, sal, lecitina de soja, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase e conservador propionato de cálcio, CONTEM GLUTEN

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura preparada..... 1kg  
Farinha de trigo.....5kg  
Água fria (aprox).....3,6L  
Fermento b. fresco.....180g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura, farinha 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.
4. Modelar em formato desejado e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até o ponto de forneamento
5. Fornear sem vapor em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 190°C por aprox. 20 a 25 minutos (tamanho menor) e 25 a 30 min (tamanho maior).

#### 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. – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº60, de 23 de dezembro de 2019 item 19-f

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.1000 UFC/g
Escherichia coli	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

#### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 24 pães de 400g ou 55 pães de 90g

#### 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

6 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	217cal= 911KJ	11%
Carboidratos	29g	10%
Proteínas	1g	1%
Gorduras totais	11g dos quais:	20%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras monoinsaturadas	2,5g	**
Gorduras poli-insaturadas	1,2g	**
Gordura Trans	2,5g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra alimentar	1,4g	6%
Sódio	1989mg	83%

(\*)% 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	Pasta
Coloração	laranja
Odor	Característico
Umidade	Max 10%

Data: Outubro/2020 Revisão 01