



# FICHA TÉCNICA



## PRODUTO: PÃO INTEGRAL LEVE

CÓDIGO: FT 235

Zero Adição de açúcares

### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão integral leve

### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha integral, fibras de trigo (5%), gordura vegetal, estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio, sal refinado, conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, maltodextrina, cloreto de potássio e edulcorante sucralose. **CONTÉM GLÚTEN**

### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão integral leve 5Kg  
Água fria ( aprox ) 3,0L  
Fermento b. fresco 150 g

### MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura de pão integral e parte da água.
- Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento e o restante da água, colocar na velocidade rápida até formar uma massa lisa e enxuta ou atingir ponto de véu.
- Dividir em pesos desejados, bolear e deixar descansar por aprox. 20 minutos.
- Modelar nos formatos desejados e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento.
- Fornear com vapor em forno turbo a 170°C ou forno lastro a 200°C por aprox. 40 a 50 minutos.

### ALERGÊNICOS

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

### CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10kg 7899681406361

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

### LEGISLAÇÃO

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

### 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
<i>Bacillus Cereus</i>	Máx.1000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 100 NMP/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25 g

### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 18 pães de 400 g

### EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno de 10 kg á granel, acompanha 40 etiquetas impressas

### 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 34g*** (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	114Kcal= 479KJ	6%
Carboidratos	22g	7%
Proteínas	3,5g	5%
Gorduras totais	1g dos quais:	2%
Gorduras Saturadas	0,2g	1%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,2g	**
Gorduras Polinsaturadas	0,15g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1g	4%
Sódio	233mg	10%

(\*)% 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 (\*\*\*) Quantidade suficiente para preparar 50 gramas do pão pronto

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó com cereais
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Outubro/2020 Revisão 01