



# FICHA TÉCNICA

## PRODUTO: CONCENTRADO INDUSTRIAL 1/ 2.5 BRIOCHE

### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Brioche

### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, gema em pó, açúcar, gordura, soro de leite, propionato de cálcio, sal refinado, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa-amilase e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN

### PROPORÇÃO DE USO

Concentrado industrial brioche.... 1kg  
Farinha de trigo .....2,5kg  
Água fria (aprox)..... 1,7L  
Fermento b. fresco 120g

### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura e farinha 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, pincelar com gemas, colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de fornecimento.
5. Fornecer sem vapor em forno turbo a 150°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 20 a 25 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	180Kcal= 756KJ	9%
Carboidratos	31g	10%
Proteínas	4g	5%
Gorduras totais	8 g dos quais:	15%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gordura Trans	0,8g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1,5g	**
Gorduras Poliinsaturadas	1,2g	**
Colesterol	125mg	**
Fibra Alimentar	0,7g	3%
Sódio	502mg	21%

(\*)% 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	Amarela
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Outubro/2020 Revisão 01