



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO PRETO LEVE Zero Adição de açúcares

CÓDIGO: FT 233

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão preto leve

INGREDIENTES

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

PROPORÇÃO DE USO

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

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura de pão preto 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.

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 7899681406385

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
<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	113 Kcal= 475KJ	6%
Carboidratos	21g	7%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras totais	1,6g dos quais:	3%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,3g	**
Gorduras Polinsaturadas	0,3g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	2g	8%
Sódio	221mg	9%

(*)% 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 produto pronto conforme receita

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

Data: Outubro/2020 Revisão 01