



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: GRAN LISSE

PÃO DOCE, ESFIHA, CROISSANT, SONHO, PÃO SÍRIO, PIZZA, ENTRE OUTROS.

#### DESCRIÇÃO

Mistura versátil para preparo de mais de 100 produtos de panificação e confeitaria: Pão de Hamburger, Pão Hot dog, Pão doce, Pão de forma, Pão sovado, Pão caseiro, Pão de leite, Bisnaguinha

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, leite em pó desnatado e soro de leite, emulsificante monodiglicerídeo e melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase. CONTÉM GLUTEN.

#### PROPORÇÃO DE USO

Pão	Mistura Gran Lisse	Fermento b. fresco	Água (aprox.)	ovos	Margarina
Croissant	2kg	45g	900ml		700g
Sonho	2kg	60g	600ml	4 unid (200g)	
Pão doce	2kg	80g	900ml		
Pão sírio	2kg	60g	900ml		
Esfiha	2kg	60g	900ml		
Pizza	2kg	60g	900ml		

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura e parte da água.
2. Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento e o restante da água, colocar na velocidade rápida até formar uma massa homogênea e atingir ponto de véu.
3. Dividir em pesos desejados, bolear e se necessário deixar descansar por aprox. 10 minutos.
4. Modelar nos formatos desejados, colocar em formas untadas e deixar fermentar até ponto de forneamento.
5. Fornear em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 25 minutos.

#### RENDIMENTO

	Baseado na receita
Croissant	Aprox. 52 unidades de 70g
Sonho	Aprox. 58 unid. de 50g
Pão doce	Aprox. 60 unid. de 50g
Pão sírio	Aprox. 50 unid de 50g
Esfiha	Aprox. 27 unidades de 100g
Pizza	Aprox. 11 discos de 250g

#### EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg cada

#### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 5x2kg	270	200	330

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	185Kcal= 777KJ	9%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	4,5g	6%
Gorduras totais	3,0g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	1,0g	5%
Gordura Trans	0,4g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,8g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,6g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,4g	6%
Sódio	211mg	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



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: GRAN LISSE

PÃO DOCE, ESFIHA, CROISSANT, SONHO, PÃO SÍRIO, PIZZA, ENTRE OUTROS.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – INSTRUÇÃO NORMATIVA nº60, DE 23 DE DESEMBRO DE 2019 ITEM 19-f

Determinación	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

#### ALERGÊNICOS

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

#### LEGISLAÇÃO

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

#### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg: 7899681406323

Fardo 5x2kg: 17899681406320

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Máx. 14%

#### 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