



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CONCENTRADO INDUSTRIAL 1/5 PÃO DE CEBOLA

DESCRIÇÃO

Mistura o para preparo de pão de cebola

INGREDIENTES

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

PROPORÇÃO DE USO

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

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura, farinha e parte da água.
- Na velocidade 1, adicione o fermento e completar aos poucos a água gelada. Misture na velocidade 2 até ponto de véu.
- Cortar em tamanhos desejado, cobrir com plástico.
- Modelar em formato desejado e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até o ponto de forneamento
- 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. – 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. 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	211cal= 886KJ	11%
Carboidratos	28g	9%
Proteínas	0,8g	1%
Gorduras totais	11g dos quais:	20%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras monoinsaturadas	1,2g	**
Gorduras poli-insaturadas	0,5g	**
Gordura Trans	0,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra alimentar	0,6g	2%
Sódio	2553mg	106%

(*)% 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	creme
Odor	Característico
Umidade	Max 10%

Data: Outubro/2020 Revisão 01