



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: PÃO DE CENOURA CÓDIGO: FT 315

#### DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Pão de cenoura

#### INGREDIENTES

Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cenoura em pó, cenoura em flocos, soro de leite, sal, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase. **CONTÉM GLÚTEN**

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de cenoura: 2Kg  
Água fria (aprox): 1L  
Fermento b. fresco 80 g

#### MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura de pão de cenoura 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.
- Dividir em pesos desejados, bolear.
- Modelar nos formatos desejados, colocar em formas untadas e deixar fermentar até ponto de forneamento. Pincelar com gema.
- Fornear em forno turbo a 150°C ou forno lastro a 200°C por aprox. 25 minutos.

#### ALERGÊNICOS

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

#### CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10kg : 7899681407870

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

#### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 48 unidades de 70g

#### 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

#### EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno

#### 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

6 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	195 Kcal= 819KJ	10%
Carboidratos	33g	11%
Proteínas	4g	5%
Gorduras totais	5g dos quais:	9%
Gorduras Saturadas	1,5g	7%
Gordura Trans	1,2g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,6g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,5g	6%
Sódio	268mg	11%

(\*)% 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 o preparo de duas fatias de pão, (50g).

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

Data: Agosto/2020 Revisão 001