



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO MULTICEREAIS 12 GRÃOS LEVE

Leve em gorduras totais

CÓDIGO: FT 086

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão multicereais 12 grãos leve

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, granola, farinha de centeio, farinha integral, fibras de trigo, linhaça, gergelim, pepitas de girassol, aveia, soja em grãos, farinha de amaranto, quinua, flocos de cevada, flocos de sorgo, sal, açúcar, estearoil-2 lactil lactato de cálcio, conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa-amilase, maltodextrina e cloreto de potássio. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão multicereais leve 5Kg

Água fria (aprox) 3,0L

Fermento b. fresco 150 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão multicereais 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 lisa e enxuta ou atingir ponto de véu.
3. Dividir em pesos desejados, bolear e deixar descansar por aprox. 20 minutos.
4. Modelar nos formatos desejados e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento.
5. Fornear com vapor em forno turbo a 170°C ou forno lastro a 200°C por aprox. 40 a 50 minutos.

ALERGÊNICOS

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

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 23, de 15 de março de 2000.

CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10kg..... 7898228370691

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. 18 pães de 400 g

EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno de 10 kg á granel, acompanha 40 etiquetas impressas e saquinhos transparente

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	116 Kcal= 487KJ	6%
Carboidratos	21g	7%
Proteínas	3,5g	5%
Gorduras totais	2g dos quais:	4%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,7g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,6g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,6g	6%
Sódio	246mg	10%

(*)% 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 pão pronto conforme receita

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

Data: Março/2016 Edição/Revisão 01/01