



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO AUSTRALIANO CÓDIGO: FT 048

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão Australiano

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fibras de trigo, extrato de malte, cacau em pó, lecitina de soja, propionato de cálcio, sal refinado, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa-amilase e aromatizante.
CONTÉM GLÚTEN

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão australiano 5kg
Água fria (aprox) 2,0 L
Fermento b. fresco 175g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão australiano 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, cobrir com plástico e deixar descansar por aprox. 20 minutos.
4. Modelar nos formatos desejados colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento.
5. Fornear com vapor em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 35 a 40 minutos.

ALERGÊNICOS

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

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10 kg 7898228374644
Saco 25 kg 78996814 00864

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. 12 pães de 250g

EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno, acompanha 40 etiquetas personalizadas e embalagens 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 38g (2 colheres de sopa ***)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	141Kcal= 315KJ	7%
Carboidratos	26g	9%
Proteínas	3g	4%
Gorduras totais	2,5g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	0,8g	4%
Gordura Trans	0,3g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,6g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,5g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,2g	5%
Sódio	75mg	3%

(*)% 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 QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Marron
Odor	Característico
Umidade	Max 12%

Data: Abril/2016 Revisão /01