



## PRODUTO: PÃO SUPER MACIO

### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão hambúrguer, hotdog, bisnaguinha, entre outros pães

### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, conservador propionato de cálcio, leite em pó desnatado, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, sal refinado. **CONTÉM GLÚTEN**

### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para preparo de Pão super macio 5Kg  
Água fria (aprox) 2,3L  
Fermento b. fresco 250g

### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão super macio 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. Cortar e modelar nos formatos desejados e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento (aprox. 40 a 50 minutos)
5. Fornear a 160°C por aprox. 20 minutos

### ALERGÊNICOS

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

### LEGISLAÇÃO

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

### CÓDIGO DE BARRA

Embalagem 25kg: 789822837 941 0  
Embalagem 5,010kg : 7898228379458

### 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. 85 pães de 80g

### EMBALAGEM

Embalagem papel Kraft com saco de polietileno interno 25kg  
Fardo contendo 4 pacotes de polietileno de 5,010kg

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 4x5,010kg	520	380	210
Embalagem 25kg	900	-----	1140

### 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 50g ( 2 1/2 colheres de sopa )		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	178Kcal= 748KJ	9%
Carboidratos	37g	12%
Proteínas	4,3g	6%
Gorduras totais	1,6g dos quais:	3%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gordura Trans	0,2g	**
Gorduras monoinsaturadas	0,3g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,3g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,3 g	5%
Sódio	100mg	4%

(\*)% 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	Pó
Coloração	Branca
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Março/2016 Revisão 01