



## FICHA TÉCNICA



**PRODUTO: PÃO DE CENTEIO ZERO**  
0% GORDURAS 0% AÇÚCARES

**CÓDIGO: FT 108**

### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de centeio zero

### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de centeio, fibras de trigo, sal, estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio, conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, maltodextrina, cloreto de potássio e edulcorante sucralose. CONTÉM GLÚTEN.

### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de centeio zero 5Kg  
Água fria (aprox) 3,0L  
Fermento b. fresco 150 g

### MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura de pão de centeio zero 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 e enxuta ou atingir ponto de véu.
- Dividir em pesos desejados, bolear e deixar descansar por aprox. 20 minutos.
- Modelar nos formatos desejados e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento.
- 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, AVEIA, CENTEIO E PODE CONTER AMENDOIM, OVOS, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, CEVADA, LEITE, SOJA

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução N° 23, de 15 de março de 2000.

### CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10kg 78996814 0266 0

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC N°12, 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 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 34g*** (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	115 Kcal= 438KJ	6%
Carboidratos	24g	8%
Proteínas	3,4g	5%
Gorduras totais	0g dos quais:	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,5g	6%
Sódio	245mg	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 conforma receita

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

Importante: Pode conter açúcares e gorduras próprios dos ingredientes

Data: Março/2016 Edição /Revisão 01/01