



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO DE CEBOLA **CÓDIGO: FT 056**

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de cebola

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, cebola desidratada, glúten, sal e aroma artificial de cebola. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de cebola 2,5Kg
Água fria (aprox) 1,5 L
Fermento b. fresco 75 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão de cebola 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 deixar descansar por aprox. 20 minutos.
4. Modelar nos formatos desejados (baguete, bola, folhado), colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento.
5. Fornear em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 25 minutos.

ALERGÊNICOS

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

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 5,010kg : 7898228377522

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 300g

EMBALAGEM

Fardo com 4 pacotes de 5,010kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
520	380	210

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 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	170Kcal= 714KJ	9%
Carboidratos	34g	11%
Proteínas	4,8g	6%
Gorduras totais	1,7g dos quais:	3%
Gorduras Saturadas	0,8g	4%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,3g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,3g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,5g	6%
Sódio	181mg	8%

(*)% 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	Amarelada
Odor	Característico
Umidade	Máx. 14%

Data: Abril/2016 Revisão 01