



**PRODUTO: BRIOCHE**

## FICHA TÉCNICA

**FT 008**



### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Brioche

### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, leite em pó, sal, aromatizante e corante natural beta caroteno. CONTÉM GLÚTEN.

### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para brioche 2 Kg  
Manteiga 300 g  
Fermento fresco 60 g / Fermento seco instantâneo 20g  
Ovos inteiros 600 g  
Água gelada (aprox) 300 ml

### MODO DE PREPARO

Colocar na masseira a mistura do Brioche com a manteiga e misturar por 2 minutos, na velocidade lenta. Acrescentar os ovos, bater por mais 4 minutos, ainda na velocidade lenta e em seguida acrescentar o fermento fresco, passar para velocidade rápida e adicionar água gelada aos poucos. Bater até obter ponto de véu. Dividir a massa em pedaços do tamanho desejado e deixar descansar de 20 a 25 minutos, cobrir com plástico. Modelar, colocar em formas untadas e deixar fermentar até dobrar de volume. Pincelar com gemas. Fornear a 140°C (forno turbo) ou 170°C (forno lastro) por aprox. 20 min.

**Observação:** Masseuria com velocidade rápida colocar todos os ingredientes da receita e adicionar água gelada aos poucos até obter ponto véu.

Quando utilizar fermento seco instantâneo, colocar junto com a mistura na masseira e continuar o processo do modo de preparo.

**Dica:** O brioche pode ser recheado e modelado a gosto, tanto o doce como o salgado. Basta usar a criatividade.

### 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

Pacote 5,01 kg: 78996814 0091 8 / Caixa 10kg: 17899681400915

### 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. 13 unidades de 250g

### EMBALAGEM

Caixa de papelão com duas embalagens de 5,01 kg, acompanha 40 embalagens transparente e 40 etiquetas personalizadas

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
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 50g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	186Kcal=781KJ	9%
Carboidratos	34g	11%
Proteínas	4,0g	5%
Gorduras totais	4,0g dos quais :	7%
Gorduras Saturadas	1,0g	5%
Gordura Trans	0,5g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,9g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,8g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,3g	5%
Sódio	200mg	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	Creme/Amarelado
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Dezembro/2016 Revisão 01