



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO QUINUA COM CEREAIS LEVE

Leve em gorduras totais

CÓDIGO: FT 075

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de quinoa com cereais leve

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, quinoa, gordura vegetal, granola 7 cereais (centeio, linhaça, trigo, gergelim, girassol, aveia, soja), sal, açúcar, estabilizante lecitina de soja, curcumã, conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, maltodextrina, cloreto de potássio. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de quinoa c/ cereais leve 5Kg
Água fria (aprox) 3,0L
Fermento b. fresco 150 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura de pão de quinoa 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, SOJA, AMENDOIM, OVOS, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, 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

Caixa 10kg 7898228374170

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. 18 pães de 400 g

EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno de 10 kg á granel, acompanha 40 embalagens personalizadas

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	119Kcal= 500KJ	6%
Carboidratos	22g	7%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras totais	2g dos quais:	4%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,3g	**
Gorduras Poliinsaturadas	1,5g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,2g	5%
Sódio	233mg	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 conforme receita.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

Data: Março/2016 Edição/Revisão 01/01