



## FICHA TÉCNICA



**PRODUTO: PÃO PRETO LEVE**  
Leve em gorduras totais

**CÓDIGO: FT 088**

### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão preto leve

### INGREDIENTES

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

### PROPORÇÃO DE USO

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

### MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura de pão preto 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 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

Caixa 10kg..... 7898228370684

### 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 etiquetas impressas e embalagem transparente

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Caixa 10kg	385	240	180
Fardo 4x5,010kg	520	390	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 34g*** (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	113 Kcal= 475KJ	6%
Carboidratos	21g	7%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras totais	1,6g dos quais:	3%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,3g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,3g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	2g	8%
Sódio	221mg	9%

(\*)% 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 produto pronto conforme receita

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

Data: Março/2016 Edição/Revisão 01/01