



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO FRANCÊS INTEGRAL

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão francês integral

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha integral, sal refinado, emulsificante polisorbato 80, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase. CONTÉM GLÚTEN

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Pão francês integral 5kg
Água fria (aprox) 2,9L
Fermento b. fresco 150 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura de pão francês integral, fermento e água aos poucos.
- Misturar na velocidade 1, até homogeneizar, 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. 15 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 150°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 40 a 50 minutos.

ALERGÊNICOS

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

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

CÓDIGO DE BARRA

Embalagem 25kg 7898228379663
Embalagem 5,010kg 7899681400574

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. 14 pães de 500 g

EMBALAGEM

Saco papel kraft, com polietileno interno 25kg
Fardos com 4 pacotes de 5,010kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Altura (mm)
Embalagem 25kg	900	1140
Fardo 4x5,010kg	520	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 1/2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	164Kcal= 689KJ	8%
Carboidratos	34g	11%
Proteínas	4,9g	7%
Gorduras totais	0,6g dos quais:	1%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,9g	8%
Sódio	390mg	16%

(*)% 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 com cereais
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Março/2018 Revisão 02