



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: PÃO INTEGRAL ZERO 0% GORDURAS 0% AÇÚCARES

#### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão integral zero

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha integral, fibras de trigo, sal, estabilizante estearoil – 2 – lactil lactato de cálcio, conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, maltodextrina, cloreto de potássio e edulcorante sucralose. CONTÉM GLÚTEN.

#### PROPORÇÃO DE USO

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

#### MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura de pão integral zero 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 78996814 0263 9

#### 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

### CÓDIGO: FT 107

#### 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 e embalagens transparente

#### 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	114Kcal= 479KJ	6%
Carboidratos	23g	8%
Proteínas	3,5g	5%
Gorduras totais	0,5g dos quais:	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1g	4%
Sódio	239mg	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

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

Importante: Pode conter açúcares e gorduras próprios dos ingredientes

Data: Março/2016 Edição /Revisão 01/01