



## PRODUTO: MASSAS MACIAS

**CÓDIGO: FT 084**

PÃO de HAMBURGUER, PÃO HOT DOG, PÃO DOCE, PÃO DE FORMA, PÃO SOVADO, PÃO CASEIRO, PÃO DE LEITE, BISNAGUINHA

### DESCRIÇÃO

Concentrado para preparo de produtos de panificação (Pão de Hamburger, Pão Hot dog, Pão doce, Pão de forma, Pão sovado, Pão caseiro, Pão de leite, Bisnaguinha)

### INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e conservador propionato de cálcio. CONTÉM GLÚTEN.

### PROPORÇÃO DE USO

Pães	Farinha de trigo	Massas macias	Água (aprox)	Fermento b. fresco	Sal
Hambúrguer hot dog	10kg	1,5kg	5,5L	500g	200g
Pães doces	10kg	2,0kg	5,0L	500g	200g
Pães de forma	10kg	1,0kg	5,5L	500g	200g
Pão sovado	10kg	1,6kg	5,5L	500g	200g
Pão caseiro	10kg	1,6kg	5,5L	500g	200g
Pão de leite	10kg	1,5kg	5,8L	500g	200g
Bisnaguinha	10kg	1,5kg	5,2L	500g	200g

### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Massas Macias, a farinha de trigo, sal e parte da água.
2. Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento e o restante da água, colocar na velocidade rápida até formar uma massa homogênea e atingir ponto de véu.
3. Dividir em pesos desejados, bolear e se necessário deixar descansar por aprox. 10 minutos.
4. Modelar nos formatos desejados, colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento.
5. Fornear em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 25 minutos.

### RENDIMENTO

	Baseado na receita
Hambúrguer e hot dog	Aprox. 295 pães de 55g
Pães doces	Aprox. 150 pães de 100g
Pães de forma	Aprox. 31 pães de 500g
Pão sovado	Aprox. 52 pães de 300g
Pão caseiro	Aprox. 32 pães de 500g
Pão de leite	Aprox. 545 pães de 30g
Bisnaguinha	Aprox. . 527 pães de 30g

### EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno de 15kg á granel

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
385	240	180

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	247Kcal= 1037KJ	12%
Carboidratos	38g	13%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	10g dos quais:	18%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gordura Trans	1g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,4g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	2mg	0%

(\*)% 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



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: MASSAS MACIAS

CÓDIGO: FT 084

PÃO de HAMBURGUER, PÃO HOT DOG, PÃO DOCE, PÃO DE FORMA,  
PÃO SOVADO, PÃO CASEIRO, PÃO DE LEITE, BISNAGUINHA

#### 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

#### ALERGÊNICOS

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

#### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 23, de 15 de março de 2000.

#### CÓDIGO DE BARRA

Caixa 15kg : 7898228370332

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pasta
Coloração	Amarela
Odor	Característico

#### 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

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.