



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: PÃO DE CASTANHA DO PARÁ E QUINUA LEVE

Leve em gorduras totais

CÓDIGO: FT 104

#### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de castanha do pará e quinua leve

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, castanha do pará, quinua, gordura vegetal, sal, açúcar, estabilizante estearoil lactil lactato de cálcio, conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, maltodextrina e cloreto de potássio. CONTEM GLÚTEN.

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de castanha do pará e quinua 5Kg  
Água fria (aprox) 3,0L  
Fermento b. fresco 150 g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão de castanha e quinua 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 lisa e enxuta ou atingir ponto de véu.
3. Dividir em pesos desejados, bolear e deixar descansar por aprox. 20 minutos.
4. Modelar nos formatos desejados e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de forneamento.
5. 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, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, 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 7899681402110

#### 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, 40 etiquetas impressas e embalagem 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                       | 127Kcal= 533KJ | 6%      |
| Carboidratos                           | 22g            | 7%      |
| Proteínas                              | 3g             | 4%      |
| Gorduras totais                        | 3g dos quais:  | 5%      |
| Gorduras Saturadas                     | 1,0g           | 5%      |
| Gordura Trans                          | 0g             | **      |
| Gorduras Monoinsaturadas               | 0,3g           | **      |
| Gorduras Poliinsaturadas               | 1,4g           | **      |
| Colesterol                             | 0mg            | **      |
| Fibra Alimentar                        | 1,4g           | 6%      |
| Sódio                                  | 234mg          | 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 de pão pronto conforme receita

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

| Determinação | Resultado      |
|--------------|----------------|
| Aspecto      | Pó             |
| Coloração    | Marrom claro   |
| Odor         | Característico |
| Umidade      | Max 14%        |

Data: Março/2016 Edição/Revisão 01/01