



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO DE ERVAS FINAS CÓDIGO: FT 062

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de ervas finas

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, leite em pó desnatado, soro de leite, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase e aroma idêntico ao natural de ervas finas (cebolinha, salsa, estragão e tomilho).
CONTÉM GLÚTEN

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de ervas finas 2kg
Água fria (aprox) 1L
Fermento b. fresco 90g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão de ervas finas 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, (40g) bolear e deixar descansar por aprox. 20 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 150°C ou forno lastro a 190°C por aprox. 25 minutos.

ALERGÊNICOS

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

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 : 7898228371988

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. 70 unidades de 40g

EMBALAGEM

Caixa de papelão com saco de polietileno interno de 10 kg á granel, acompanha 24 etiquetas adesivas.

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 36g (2 colheres de sopa****)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	131Kcal= 550KJ	7%
Carboidratos	24g	8%
Proteínas	3g	4%
Gorduras totais	2,2g dos quais:	4%
Gorduras Saturadas	0,8g	4%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,5g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,5g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1g	4%
Sódio	277mg	12%

(*)% 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 o preparo de duas fatias de pão, (50g).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Máx. 14%

Data: Abril/2016 Revisão 01/01