



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO SEMI ITALIANO **CÓDIGO: FT 089**

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão Semi italiano

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, sal, conservador propionato de cálcio, estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio, acidulante ácido láctico e aromatizante, maltodextrina e cloreto de potássio. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão semi italiano 2kg
Água fria (aprox) 1,1L
Fermento b. fresco 30g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão semi italiano e parte da água.
2. Na velocidade 1, adicione o fermento e completar aos poucos a água gelada. Misture na velocidade 2 até ponto de véu..
3. Cortar em tamanhos desejado, cobrir com plástico. Deixar descansar por 30 minutos. Fazer o formato desejado e passar o pão na clara batida e na farinha de trigo
4. Colocar em formas, deixar fermentar por aprox. 40 a 50 minutos. Fazer o corte na massa e colocar margarina por cima.
5. Forno a 210°C em forno lastro ou 180°C em forno turbo por aprox. 20 minutos com bastante vapor.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, 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

Pacote 5,010kg :7898228378239

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. 24 baguetes de 120g

EMBALAGEM

Fardo com 4 pacotes de 5,010kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 4x5,010kg	520	290	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 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	167Kcal= 701KJ	8%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	5,0 g	7%
Gorduras Totais	0,8g dos quais	1%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,5g	6%
Sódio	351mg	5%

(*)% 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 QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Branca
Odor	Característico
Umidade	Max 12%

Data: Abril/2016 Revisão 01