



## FICHA TÉCNICA



**PRODUTO: PÃO DE CEBOLA**

**CÓDIGO: FT 056**

### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Pão de cebola

### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, cebola desidratada, glúten, sal e aroma artificial de cebola. CONTÉM GLÚTEN.

### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de cebola 2,5Kg  
Água fria (aprox) 1,5 L  
Fermento b. fresco 75 g

### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão de cebola 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 deixar descansar por aprox. 20 minutos.
4. Modelar nos formatos desejados (baguete, bola, folhado), 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.

### ALERGÊNICOS

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

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 5,010kg : 7898228377522

### 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. 12 pães de 300g

### EMBALAGEM

Fardo com 4 pacotes de 5,010kg

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

| Comprimento(mm) | Largura (mm) | Altura (mm) |
|-----------------|--------------|-------------|
| 520             | 380          | 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

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

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL               |                 |         |
|--------------------------------------|-----------------|---------|
| Porção de 50g (2 ½ colheres de sopa) |                 |         |
| Quantidade por porção                |                 | %VD (*) |
| Valor energético                     | 170Kcal= 714KJ  | 9%      |
| Carboidratos                         | 34g             | 11%     |
| Proteínas                            | 4,8g            | 6%      |
| Gorduras totais                      | 1,7g dos quais: | 3%      |
| Gorduras Saturadas                   | 0,8g            | 4%      |
| Gordura Trans                        | 0g              | **      |
| Gorduras Monoinsaturadas             | 0,3g            | **      |
| Gorduras Poliinsaturadas             | 0,3g            | **      |
| Colesterol                           | 0mg             | **      |
| Fibra Alimentar                      | 1,5g            | 6%      |
| Sódio                                | 181mg           | 8%      |

(\*)% 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 QUÍMICAS

| Determinação | Resultado      |
|--------------|----------------|
| Aspecto      | Pó             |
| Coloração    | Amarelada      |
| Odor         | Característico |
| Umidade      | Máx. 14%       |

Data: Outubro/2018 Revisão 03