

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO SEMI-ITALIANO</b>	Revisão: 03
		Código: 1128
		Data: 07/05/2018
		Página 01/02

## PRODUTO

ALL PÃO SEMI-ITALIANO

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo de Pão Semi-Italiano.

## APRESENTAÇÃO

Pó quase branco.

## VANTAGENS

- Rapidez e facilidade a preparação de pães diferenciados.
- Resgate do sabor do Pão Italiano preparados artesanalmente, com suas características de crocância e abertura da pestana, miolo com textura macia e úmida.
- Baixo custo no preparo de Pão Semi-Italiano.
- Diferencial para o Ponto de Venda com novo produto de excepcional qualidade e preço competitivo.

## INGREDIENTES

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, Fécula de mandioca, Sal refinado iodado, Açúcar, Aromatizante Aroma de Manteiga, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-Lactil Lactado de Sódio, Melhoradores de farinha Ácido Ascórbico e enzima Alfa Amilase.

## ADVERTÊNCIA

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, LEITE, OVOS, AMENDOIM, SOJA, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.**

## MODO DE PREPARO

### - Receita

- ✓ Mistura All Pão Semi-Italiano..... 5.000 g
- ✓ Água Gelada (aproximadamente)..... 2.500 g
- ✓ Fermento Biológico fresco ..... 100 g ..... **ou**
- ✓ Fermento Biológico seco..... 35 g

### - Procedimento

- ❖ Colocar a mistura All Pão Semi-Italiano na masseira juntamente com o fermento biológico seco, (se for utilizar o fermento seco), e misturar durante 1 a 2 minutos em velocidade 1 (lenta).
- ❖ Adicionar a água gelada e misturar por 5 minutos em velocidade 1 (lenta).
- ❖ Adicionar o fermento biológico fresco, (se for utilizar o fermento fresco), misturar em velocidade 2 (rápida) até obter uma massa lisa e elástica (atingir o ponto de véu).
- ❖ Dividir a massa em pedaços de 100g (ou no peso desejado), bolear, cobrir com plástico e descansar por 15 a 20 minutos.
- ❖ Modelar no formato desejado.
- ❖ Umedecer a superfície superior dos pães com uma mistura feita de: Água (120g) + Clara de ovos (100g) + Sal (5g). Envolver os pães em farinha de trigo.



**FICHA TÉCNICA**  
**ALL PÃO SEMI-ITALIANO**

Revisão: 03

Código: 1128

Data: 07/05/2018

Página 02/02

- ❖ Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos, ou até o ponto de crescimento para fornear.
- ❖ Dar o fio (corte da pestana transversal e inclinado) e aplicar com a manga de confeitar e bico fino um fio de margarina nos cortes feitos.
- ❖ Assar em forno de lastro a 200 - 210°C ou em forno turbo a 170 - 180°C, por 20 minutos e com bastante vapor.

**RENDIMENTO**

Com um pacote de 5kg de All Pão Semi-Italiano obtém-se aproximadamente de 70 a 75 pães de 90g assados.

**EMBALAGEM**

Sacos plásticos contendo 5Kg.

**VALIDADE**

A validade do produto é de cinco meses desde que na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

**ARMAZENAMENTO**

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da radiação solar.

**CÓDIGO DE BARRAS**

789 855 253 065 5

**NÚMERO - NCM**

19 01 20 00

**LEGISLAÇÃO**

Produto isento de registro conforme Resolução RDC Nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Informação Nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	328 kcal = 1.378 kJ	16,5
Carboidratos	71g	23,5
Proteínas	11g	15
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	3g	12
Sódio	780 mg	32,5

(\*) Conforme produto exposto à venda.

(\*\*) Valores diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.