	FICHA TÉCNICA ALL BISNAGUINHA INTEGRAL	Revisão: Inicial
		Código: 3318
		Data: 10/09/2018
		Página 01/02

PRODUTO

ALL BISNAGUINHA INTEGRAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo das macias e deliciosas Bisnaguinhas Integrais.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó com coloração levemente amarelada com presença de fibras de trigo, odor e sabor característico do produto.

VANTAGENS

- Prática mistura pronta, bastando adicionar água e fermento.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz bisnaguinhas integrais muito macias, leves, com miolo flexível, textura uniforme e extremamente saborosas.
- Produto final com ótimo sabor, saudável e excelente fonte de fibras.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha Integral de Trigo, Açúcar Extrafino, Gordura Vegetal (Palma ou Soja), Soro de Leite em Pó, Sal Refinado Iodado, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-Lactil Lactato de Sódio, Lecitina de Soja, Conservante Propionato de Cálcio, Aromatizantes Aroma Artificial de Manteiga e Melhoradores de farinha Ácido Ascórbico e Enzima Alfa Amilase

ADVERTÊNCIA:

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


MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura pronta All Bisnaguinha Integral 5.000 gramas
- Fermento biológico fresco 420 gramas **ou**
- Fermento biológico seco 140 gramas
- Água Gelada (aproximadamente) 1.800 gramas

Procedimento

- Colocar na masseira a mistura pronta All Bisnaguinha Integral. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar parte da água (aproximadamente 1.600g) e misturar em velocidade 1 (baixa) até homogeneizar, cerca de 3 minutos;
- Passar para velocidade 2 (alta) e adicionar o restante da água aos poucos;
- Adicionar o fermento biológico fresco e continuar a bater em velocidade 2 (alta) até atingir o ponto de véu;
- Dividir a massa no tamanho desejado, 20g a 25g para bisnaguinhas padrão.
- Se for utilizar uma divisora de 30 pedaços, faça um bloco de 600g, bolear e deixar descansar por uns 10 minutos, coberto com plástico antes de dividir.

	FICHA TÉCNICA ALL BISNAGUINHA INTEGRAL	Revisão: Inicial
		Código: 3318
		Data: 10/09/2018
		Página 02/02

- Para a tradicional bisnaguinha integral passar na modeladora e colocar em assadeira previamente untada com o All Untador de Forma.
- Deixar fermentar durante 90 a 120 minutos ou até a massa atingir o ponto de forneamento.
- Fornear a 180°C por 10 – 12 minutos em forno de lastro ou
- Fornear a 140°C por 10 – 12 minutos em forno turbo.

RENDIMENTO

Em torno de 250 a 280 bisnaguinhas de 18g a 22g assados.

EMBALAGEM

Saco plástico com 5kg.

VALIDADE

O produto tem validade de 4 meses desde que na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

LEGISLAÇÃO

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

CÓDIGO DE BARRAS

789 855 253 482 0

NÚMERO NCM

19 01 20 00

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	341kcal = 1432kJ	17
Carboidratos	71g	24
Proteínas	8,5g	11
Gorduras totais	2,5g	4,5
Gord. Saturadas	1g	4,5
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	7,5g	11
Sódio	598mg	25

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referência 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.