

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO MULTICEREAIS LIGHT	Revisão: 03
		Código: 080
		Data: 19/06/2018
		Página 01/02

PRODUTO

ALL PÃO MULTICEREAIS LIGHT

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do Pão Multicereais Light.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó levemente amarelado com presença de grãos amassados e diversas sementes.

VANTAGENS

- Prática mistura pronta, bastando adicionar água e fermento.
- Não contém açúcar adicionado e nem gordura adicionada.
- Padroniza a produção com alta qualidade.
- Produz pães com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível e textura uniforme.
- Produto final com ótimo sabor, saudável, excelente fonte de fibras e calorias reduzidas.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha Integral de Trigo, Farinha de Centeio, Flocos de Aveia, Farinha de Soja, Farinha de Arroz, Sementes de Girassol, Sementes de Linhaça, Sal Refinado Iodado, Conservante Propionato de Cálcio, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-Lactil Lactato de Sódio, Melhoradores de farinha Enzima Alfa Amilase e Ácido Ascórbico.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura pronta All Pão Multicereais Light 10.000 g
- Fermento biológico fresco 300 g **ou**
- Fermento biológico seco 100 g
- Água Gelada (aproximadamente) 5.800 g

Procedimento

- Colocar na masseira a Mistura para o preparo de Pão Multicereais Light. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar parte da água (aproximadamente 5.000 g) e misturar em velocidade baixa (velocidade1) até homogeneizar, cerca de 3 minutos;
- Adicionar o restante da água aos poucos;
- Se for utilizar o fermento biológico fresco, adicione nesta etapa e misturar em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu;
- Dividir a massa com o peso de 350 a 400 g, bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos coberto com plástico;

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO MULTICEREAIS LIGHT	Revisão: 03
		Código: 080
		Data: 19/06/2018
		Página 02/02

- Modelar, umedecer a superfície com água antes de aplicar a decoração;
- Colocar nas formas e deixar fermentar durante 60 a 90 minutos ou até a massa atingir o ponto de forneamento;
- Fornear em forno de lastro a 200º C ou em forno turbo a 170ºC por 35 - 40 minutos, com bastante vapor.

RENDIMENTO

Em torno de 40 pães de 350g

EMBALAGEM

Saco plástico com 10 kg.

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.

CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 622 4

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	342kcal = 1.436kJ	17
Carboidratos	68 g	23
Proteínas	12 g	16
Gorduras totais	2 g	4
Gord. Saturadas	0 g	0
Gord. Trans	0 g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	2,5 g	10
Sódio	706 mg	29,5

(*) 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.