

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO DE ALHO</b>	Revisão: 03
		Código: 78
		Data: 07/05/2018
		Página 01/02

## PRODUTO

ALL PÃO DE ALHO

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do Pão de Alho.

## APRESENTAÇÃO

Pó branco levemente amarelado com presença de flocos de alho desidratado.

## VANTAGENS

- Rapidez e facilidade a preparação de pães diferenciados.
- Produz pães leves e macios, com miolo flexível e textura uniforme além de um excelente sabor.
- Padronização da produção com alta qualidade e baixo custo no preparo do Pão de Alho.
- 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, Soro de leite, Gordura Vegetal, Açúcar, Sal refinado iodado, Açúcar, Alho em flocos, Alho em pó, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-lactil lactado de sódio, Melhoradores de farinha Ácido Ascórbico e enzima Alfa Amilase.

## ADVERTÊNCIA

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

## MODO DE PREPARO

### - Receita

- Mistura All Pão de Alho.....1.000 g
- Água Gelada (aproximadamente).....550 g
- Fermento Biológico fresco ..... 60 g ..... **ou**
- Fermento Biológico seco.....20 g

### - Procedimento

- Colocar a mistura All Pão de Alho 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 70g (ou no peso desejado).
- Modelar no formato desejado.
- Deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos, ou até o ponto de crescimento para fornear.
- Assar em forno de lastro a 190 - 200°C ou em forno turbo a 170 - 180°C, por 15 a 20 minutos, com pouco vapor.



## FICHA TÉCNICA ALL PÃO ALHO

Revisão: 03

Código: 78

Data: 07/05/2018

Página 02/02

### RENDIMENTO

Com 1kg de All Pão Alho obtém-se aproximadamente de 20 pães de 60g assados.

### EMBALAGEM

Caixa de papelão contendo 1 saco plástico contendo 10Kg do produto.

### VALIDADE

A validade do produto é de 5 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

789 890 714 626 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	375 kcal = 1.575 kJ	19
Carboidratos	73g	24
Proteínas	9g	12
Gorduras totais	5g	9
Gorduras Saturadas	2g	9
Gorduras Trans	1g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	3g	12
Sódio	688mg	29

(\*) 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.