	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO AVEIA E FIBRAS LIGHT</b>	Revisão: 03
		Código: 081
		Data: 19/06/2018
		Página 01/02

## TÍTULO

ALL PÃO AVEIA E FIBRAS LIGHT

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do Pão Aveia e Fibras Light.

## APRESENTAÇÃO

Mistura em pó levemente amarelado com presença de grãos amassados, quebrados e 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, nutritivo, saudável, excelente fonte de fibras e calorias reduzidas.

## INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Flocos de Aveia, Fibras de Trigo, Sementes de Linhaça, Soro de Leite, Extrato de Malte, 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, AVEIA, E DERIVADOS; CONTÉM DERIVADOS DE LEITE; PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.**


## MODO DE PREPARO

### Receita

- Mistura pronta All Pão Aveia e Fibras 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 Aveia e Fibras 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 1 (baixa) até homogeneizar, cerca de 3 minutos;
- Adicionar o restante da água aos poucos;
- Adicionar o fermento biológico fresco e misturar em velocidade 2 (alta) 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;

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO AVEIA E FIBRAS LIGHT</b>	Revisão: 03
		Código: 081
		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

789 892 117 646 0

#### 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	307kcal = 1.290kJ	15,5
Carboidratos	62 g	21
Proteínas	11 g	15
Gorduras totais	1,5 g	3
Gord. Saturadas	0 g	0
Gord. Trans	0 g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	9,5 g	38
Sódio	641 mg	27

(\*) 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.