

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO INTEGRAL LIGHT	Revisão: 03
		Código: 094
		Data: 19/06/2018
		Página 01/02

TÍTULO

ALL PÃO INTEGRAL LIGHT

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do Pão Integral Light.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó com coloração levemente marrom com presença de grãos amassados e fibras.

VANTAGENS

- Prática mistura pronta, bastando adicionar água e fermento.
- Não contém açúcar adicionado e nem gordura adicionada.
- Padronização da produção e 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 de Trigo Integral, Fibras de Trigo, Farinha de Cevada torrada, Extrato de Malte, Lecitina de Soja, Sal Refinado Iodado, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-Lactil Lactato de Sódio, Melhoradores de farinha Enzima Alfa Amilase e Ácido Ascórbico.

ADVERTÊNCIA:

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


MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura pronta All Pão Integral 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 Integral 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 INTEGRAL LIGHT	Revisão: 03
		Código: 094
		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 200° C ou em forno turbo a 170°C 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

789 890 714 627 2

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	350kcal = 1.470kJ	17,5
Carboidratos	70 g	23
Proteínas	13 g	17,3
Gorduras totais	2 g	4
Gord. Saturadas	0 g	0
Gord. Trans	0 g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	6,5 g	26
Sódio	702 mg	29

(*) 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.