

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO LINHO LIGHT	Revisão: 03
		Código: 0101
		Data: 08/10/2018
		Página 01/02

PRODUTO

ALL PÃO LINHO LIGHT

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do Pão Linho Light.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó levemente amarronzado com presença de fibras de trigo e sementes de linho ou linhaça.

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, Farinha Integral de Trigo, Sementes de Linho, Sal Refinado Iodado, Monoglicerídeos de Ácidos Graxos, 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 E DERIVADOS; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, LEITE, OVOS, AMENDOIM, SOJA, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura pronta All Pão Linho 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 Linho 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 LINHO LIGHT	Revisão: 03
		Código: 0101
		Data: 08/10/2018
		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 assado.

EMBALAGEM

Caixa de papelão contendo um saco plástico com 10kg.

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

789 890 714 640 1

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	355kcal = 1.491kJ	18
Carboidratos	59g	20
Proteínas	14g	19
Gorduras totais	5g	9
Gord. Saturadas	0g	0
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	12g	48
Sódio	630mg	26

(*) 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.