

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL MISTURA PARA</b> <b>SALGADOS ASSADOS</b>	Revisão: 02
		Código: 99
		Data: 08/03/2018
		Página 01/02

## PRODUTO

ALL SALGADOS ASSADOS

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Salgados Assados.

## APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de coloração amarelada, com odor e sabor característico do produto.

## VANTAGENS

- Prático, rápido e de fácil preparo.
- Proporciona a elaboração de saborosos salgados com massa leve, macia e excelente sabor.
- Padronização da produção com alta qualidade e evita o desperdício.
- Versátil pois permite a produção de vários tipos de salgados como enroladinhos de diversos produtos como salsicha, presunto ou queijo, esfihas tradicionais, esfihas abertas, pasteis de forno, empanadas ou saltenhas dos países latinos como os da Argentina, Chile, Bolívia, etc..

## INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido fólico, Fécula de batata, Gordura vegetal hidrogenada, Açúcar extrafino, Soro de leite, Sal refinado iodado, Flocos de batata, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-lactil lactato de sódio, Conservante propionato de cálcio, Melhorador de farinha ácido ascórbico.

## ADVERTÊNCIA:

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

## MODO DE PREPARO

### Receita

All Mistura para salgados assados ..... 1.000g  
 Fermento Biológico fresco ..... 60g .....**ou**  
 Fermento biológico Seco..... 20g  
 Ovos in natura ..... 100g  
 Água bem gelada..... 500g

### Procedimento

- Colocar na masseira todos os ingredientes menos a água e misturar por 1 minuto em velocidade 1 (lenta).
- Manter em velocidade 1 (lenta) e adicionar a água aos poucos até formar uma massa.
- Passar para velocidade 2 (rápida) e bater até a massa ficar lisa e homogênea.
- Pare a masseira quando a massa atingir o ponto de véu.
- Bolear a massa e deixar descansar por 15 minutos coberta com plástico.
- Dividir a massa no tamanho desejado e bolear.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL MISTURA PARA</b> <b>SALGADOS ASSADOS</b>	Revisão: 02
		Código: 99
		Data: 08/03/2018
		Página 02/02

- Abrir a massa e colocar o recheio desejado.
- Fechar a massa mantendo o recheio interno e modelar no formato desejado.
- Coloque em assadeira previamente untadas com o All Untador de formas e leve para fermentação por cerca de 60 a 90 minutos.
- Antes de assar pincele os salgados com ovos batidos.
- Assar em forno de lastro a 180°C sem vapor por cerca de 20 minutos.

#### EMBALAGEM

Sacos plásticos com 5kg.

#### VALIDADE

O produto tem validade de 5 meses em sua embalagem original e lacrada, desde que em condições adequadas de armazenamento.

#### ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

#### CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 664 4

#### NÚMERO NCM

19 01 20 00

#### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado da obrigatoriedade 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	373kcal = 1.567kJ	19
Carboidratos	71,5g	24
Proteínas	8g	11
Gorduras totais	6g	11
Gord. Saturadas	2g	9
Gord. Trans	2g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	2,5g	10
Sódio	655mg	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.