

## Brioche 100%

### 1 - DESCRIÇÃO

Mistura completa em pó para o preparo de brioches.

### 2 - INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, glúten, sal, soro de leite, ovo em pó, massa madre de trigo, aroma idêntico ao natural, antiemectante (INS170), emulsificantes (INS471, INS322, INS481, INS472e, INS433), corante betacaroteno (sintético idêntico ao natural), melhorador de farinha (INS300) e enzimas.

### 3 - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES /ADVERTÊNCIAS

Contém glúten. Contém lactose.

Alérgicos: Contém trigo, ovos, leite e derivados. Pode conter centeio, triticale, cevada, aveia, crustáceos, peixes, amendoim, soja, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-brasil ou castanha-do-pará, macadâmias, nozes, pecãs, castanhas e derivados.

Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

A unidade de 10 kg contém embalagens e etiquetas para identificação de produto final.

### 4 - MÉTODO DE PRODUÇÃO

Mistura por ação mecânica dos ingredientes que constituem o produto.

### 5 – RECEITA

	Mistura (g)	Água (g)	Margarina (g)	Fermento Fresco (g)	Ovos (g/UN)
<b>Receita</b>	5000	2100	-	300	-
<b>Receita Enriquecida</b>	5000	1250	-	300	750 (±15)
<b>Receita premium</b>	5000	750	500	300	1250 (±25)

Obs: Pode utilizar-se fermento seco considerando 1/3 da quantidade de fermento fresco.

### 6 – MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes na amassadeira durante 5 minutos em velocidade lenta e 15 minutos em velocidade rápida, até obter uma massa lisa e enxuta. Descanso da massa: 10 minutos. Dividir. Modelar. Descanso das peças: 5 minutos. Fermentação: 60 minutos. Assar em forno turbo com vapor a 180°C durante 10 minutos ou em forno lastro com vapor a 210°C durante 10 minutos.

Nota 1: Os tempos, temperaturas e quantidades indicadas podem variar de acordo com as condições e equipamentos utilizados.

Nota 2: A temperatura aconselhável da massa deve ser de 24 a 26°C

### 7 – INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO de 100g (6 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	378 kcal = 1596 kJ	19%
Carboidratos	68 g	23%
Proteínas	9,7 g	13%
Gorduras totais	7,3 g	13%
Gorduras saturadas	2,0 g	9%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	2,1 g	8%
Sódio	564 mg	24%

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* VD não estabelecido.

Informação nutricional do produto em pó sem preparo.

**8 – CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS****Cor:** Ligeiramente amarelo**Aspeto:** Pó**Sabor:** Característico a manteiga**9 - VALIDADE**

4 Meses após data de fabricação.

**10 - ARMAZENAGEM**

Conservar em local seco e limpo. Após o uso, manter a embalagem bem fechada.

**11 – EMBALAGEM**

Produto	Unidade disponível	Peso líquido (kg)	Peso bruto (kg)	Dimensões (CxLxA) cm
Brioche 100%	5 kg	5	5,06	23 x 10 x 45
	10 kg	10	10,60	35,5 x 24 x 23,5
	20 kg	20	20,66	38,5 x 29,5 x 31

Embalagem adequada para contato com produtos alimentares

**12 – PALETIZAÇÃO**

Unidade	Palete (CxLxA) m	Lastro	Altura	Caixas	Total de Unidades
5 kg	1,00 x 1,20 x 1,15	13 unidades	10 unidades	-	130
10 kg	1,00 x 1,20 x 1,10	12 caixas	4 caixas	48	48
20 kg	1,00 x 1,20 x 1,10	9 caixas	3 caixas	27	27

**13 – OUTRAS INFORMAÇÕES**

Produto	Unidade disponível	Código de barras		Classificação Fiscal NCM
		Unidade – EAN	Caixa - DUN 14	
Brioche 100%	5 kg	7898579460492	-	1901.20.00
	10 kg	7898579462564	-	1901.20.00
	20 kg	7898579462267	-	1901.20.00

**14 – APROVAÇÃO DOCUMENTO**

Elaborado por: Ângela Carvalho	Data: 07/01/2020
Aprovado por: Ângela Carvalho	Data: 07/01/2020
Revisão: 6	Pontos revistos: 2, 3