

Pão Português (Pão D'Água) 100%

1 - DESCRIÇÃO

Mistura completa para o preparo de pão português (pão d'água).

2 - INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, massa madre de trigo, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, farinha de soja, emulsificantes (INS472e, INS433), melhorador de farinha (INS300) e enzimas.

3 - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES /ADVERTÊNCIAS

Contém glúten. Contém lactose.

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

4 - MÉTODO DE PRODUÇÃO

Mistura por ação mecânica dos ingredientes que constituem o produto.

5 – RECEITA

Mistura (g)	Água (g)	Fermento Fresco (g)
5000	4000	75

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

6 – MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes na amassadeira com 3/4 da água (± 3 L) durante 5 minutos em velocidade lenta. Adicionar lentamente o restante da água e misturar 20 minutos em velocidade rápida. Fermentação: 40 minutos. Dividir. Modelar. Descanso das peças: 45 minutos. Assar em forno lastro com vapor a 190°C durante 35 minutos ou em forno turbo com vapor a 160°C durante 30 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 50g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	169 kcal = 717 kJ	8%
Carboidratos	35 g	12%
Proteínas	5,2 g	7%
Gorduras totais	0,8 g	1%
Gorduras saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,3 g	5%
Sódio	390 mg	16%

* % 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: Branco

Aspeto: Pó

Sabor: Característico a farinha

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
Pão Português (Pão d'água) 100%	5 kg	5	5,06	23 x 10 x 45

Embalagem adequada para contato com produtos alimentares

12 – PALETIZAÇÃO

Unidade	Paleta (CxLxA) m	Lastro	Altura	Caixas	Total de Unidades
5 kg	1,00 x 1,20 x 1,15	13 unidades	10 unidades	-	130

13 – OUTRAS INFORMAÇÕES

Produto	Unidade disponível	Código de barras		Classificação Fiscal NCM
		Unidade – EAN	Caixa - DUN 14	
Pão Português (Pão d'água) 100%	5	7898579460133	-	1901.20.00

14 – APROVAÇÃO DOCUMENTO

Elaborado por: Ângela Carvalho		Data: 22/11/2018
Aprovado por: Carlos Telheiro		Data: 22/11/2018
Revisão: 5	Pontos revistos: 7	