

| | | |
|---|---|------------------|
|  | FICHA TÉCNICA ALL PÃO CEBOLA | Revisão: 04 |
| | | Código: 79 |
| | | Data: 29/06/2021 |
| | | Página 01/02 |

PRODUTO

ALL PÃO CEBOLA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do Pão de Cebola.

APRESENTAÇÃO

Pó branco levemente amarelado com presença de flocos de cebola e salsinha desidratada.

VANTAGENS

- Rapidez e facilidade a preparação de pães diferenciados.
- Produz pães leves e macios, com miolo flexível e textura uniforme além de um excelente sabor.
- Padronização da produção com alta qualidade e baixo custo no preparo do Pão de Cebola.
- Diferencial para o Ponto de Venda com novo produto de excepcional qualidade e preço competitivo.

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, Soro de leite, Gordura Vegetal de Palma ou Soja, Açúcar, Sal refinado iodado, Açúcar, Cebola em flocos, Cebola em pó, Salsinha desidratada, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-lactil lactado de sódio, Melhoradores de farinha Ácido Ascórbico e enzima Alfa Amilase.

ADVERTÊNCIA

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

MODO DE PREPARO

- Receita

- Mistura All Pão Cebola..... 1.000 g
- Água Gelada (aproximadamente)..... 550 g
- Fermento Biológico fresco 60 g **ou**
- Fermento Biológico seco..... 20 g

- Procedimento

- Colocar a mistura All Pão Cebola na masseira juntamente com o fermento biológico seco, (se for utilizar o fermento seco), e misturar durante 1 a 2 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar a água gelada e misturar por 5 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar o fermento biológico fresco, (se for utilizar o fermento fresco), misturar em velocidade 2 (rápida) até obter uma massa lisa e elástica (atingir o ponto de véu).
- Dividir a massa em pedaços de 70g (ou no peso desejado).
- Modelar no formato desejado.
- Deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos, ou até o ponto de crescimento para fornear.
- Assar em forno de lastro a 190 - 200°C ou em forno turbo a 170 - 180°C, por 15 a 20 minutos, com pouco vapor.



**FICHA TÉCNICA
ALL PÃO CEBOLA**

Revisão: 04

Código: 79

Data: 29/06/2021

Página 02/02

RENDIMENTO

Com 1kg de All Pão Cebola obtém-se aproximadamente de 20 pães de 60g assados.

EMBALAGEM

Caixa de papelão contendo 1 saco plástico contendo 10Kg do produto.

VALIDADE

A validade do produto é de 5 meses desde que na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da radiação solar.

CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 627 9

NÚMERO - NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto isento 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 | 375 kcal = 1.575 kJ | 19 |
| Carboidratos | 73g | 24 |
| Proteínas | 9g | 12 |
| Gorduras totais | 5g | 9 |
| Gorduras Saturadas | 2g | 9 |
| Gorduras Trans | 0g | VD não estabelecido |
| Fibra alimentar | 3g | 12 |
| Sódio | 688mg | 29 |

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referencia 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.