

|   |  |                  |
|---|--|------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>ALL PÃO DE COCO</b> | Revisão: 02      |
|   |  | Código: 2628     |
|   |  | Data: 29/06/2021 |
|   |  | Página 01/02     |

## PRODUTO

ALL PÃO DE COCO

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do verdadeiro e delicioso Pão de Coco.

## APRESENTAÇÃO

Mistura em pó com coloração levemente amarelada com presença de flocos de coco.

## VANTAGENS

- Prática mistura pronta, bastando adicionar água e fermento.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz pães com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível e textura uniforme.
- Produto final gostoso e muito saboroso, com a características do verdadeiro pão de coco.

## INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar Refinado, Gordura Vegetal de Palma ou Soja, Coco em Flocos Desidratado, Soro de Leite, Sal Refinado Iodado, Gema de Ovos Desidratado, Glicose em Pó, Emulsificantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Aroma de Coco, Estabilizantes Estearoil 2-Lactil Lactato de Sódio, Conservante Propionato de Cálcio e Melhoradores de farinha Ácido Ascórbico e Enzima Alfa Amilase

## ADVERTÊNCIA:

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

## MODO DE PREPARO

### Receita

- Mistura pronta All Pão de Coco .....5.000 gramas
- Fermento biológico fresco .....300 gramas ou
- Fermento biológico seco ..... 100 gramas
- Água Gelada (aproximadamente) .....2.300 gramas

### Decoração

- Coco ralado seco ..... 300 gramas

### Procedimento

- Colocar na masseira a Mistura pronta para o preparo de Pão de Coco. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar parte da água (aproximadamente 1.500 g) e misturar em velocidade baixa (velocidade1) até homogeneizar, cerca de 3 minutos;
- Adicionar o restante da água aos poucos;
- Adicionar o fermento biológico fresco e misturar em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu;
- Dividir a massa com o peso de 350 a 400 g para pães tipo broas ou forma. Bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos coberto com plástico;

|   |  |                  |
|---|--|------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>ALL PÃO DE COCO</b> | Revisão: 02      |
|   |  | Código: 2628     |
|   |  | Data: 29/06/2021 |
|   |  | Página 02/02     |

- Para pães menores no formato de hot dog, dividir a massa em tamanhos de 70 g. Bolear e deixar descansar por 10 a 12 minutos coberto com plástico
- 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 a 190°C por 25 - 30 minutos em forno de lastro para os pães tipo Broas ou Forma.
- Fornear a 190°C por 15 – 20 minutos em forno de lastro para os pães pequenos.

#### RENDIMENTO

Em torno de 18 pães de 350g assados.

#### EMBALAGEM

Saco plástico com 5kg.

#### VALIDADE

O produto tem validade 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 incidência de raios solares.

#### LEGISLAÇÃO

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

#### CÓDIGO DE BARRAS

789 855 253 459 2

#### NÚMERO NCM

19 01 20 00

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| Informação nutricional |                  |                     |
|------------------------|------------------|---------------------|
| Porção de 100 g (*)    |                  |                     |
| Quantidade por porção  |                  | % VD (**)           |
| Valor energético       | 389kcal = 1635kJ | 19                  |
| Carboidratos           | 69g              | 23                  |
| Proteínas              | 8g               | 11                  |
| Gorduras totais        | 9g               | 17                  |
| Gord. Saturadas        | 5g               | 23                  |
| Gord. Trans            | 0g               | VD não estabelecido |
| Fibra alimentar        | 3g               | 12                  |
| Sódio                  | 292mg            | 12                  |

(\*) 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.