	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE FORMA NORMAL	Revisão: 04
		Código: 082
		Data: 17/06/2021
		Página 01/02

TÍTULO

ALL PÃO DE FORMA NORMAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do Pão de Forma Normal.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó com coloração levemente amarelada com aroma e sabor característico do produto.

VANTAGENS

- Prática mistura pronta, bastando adicionar água e fermento.
- Não contém açúcar adicionado e nem gordura adicionada.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz pães com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível e textura uniforme.
- Produto final com ótimo sabor, nutritivo e saudável.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal de Palma ou Soja, Sal Refinado Iodado, Soro de Leite em Pó, Farinha de soja, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-Lactil Lactato de Sódio, Conservante Propionato de Cálcio e Melhoradores de farinha Enzima Alfa Amilase e 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

- Mistura pronta All Pão de Forma Normal 5.000 g
- Fermento biológico fresco 240 g **ou**
- Fermento biológico seco 80 g
- Água Gelada (aproximadamente) 2.800 g

PROCEDIMENTO

- Colocar na masseira a Mistura para o preparo de Pão de Forma Normal. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar parte da água (aproximadamente 2.500 g) e misturar em velocidade 1 (baixa) até homogeneizar, cerca de 3 minutos;
- Passe a masseira para velocidade 2 (alta)
- Se for utilizar o fermento biológico fresco, adicione nesta etapa e coloque o restante da água aos poucos. Continue a misturar até atingir o ponto de véu.
- Dividir a massa com o peso de 350 a 400g, bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos coberto com plástico.

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO FORMA NORMAL	Revisão: 04
		Código: 082
		Data: 17/06/2021
		Página 02/02

- Modelar e colocar em formas untadas com All Untador de forma.
- Colocar as formas em carrinho fechado para fermentar durante 60 a 90 minutos ou até a massa atingir o ponto de forneamento.
- Fornear em forno de lastro a 190°C ou em forno turbo a 160°C por 35 - 40 minutos.

RENDIMENTO

Em torno de 18 a 20 pães de 350g assado

EMBALAGEM

Saco plástico com 10kg.

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.

CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 652 1

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	372kcal = 1.562kJ	19
Carboidratos	71,5g	24
Proteínas	9,5g	13
Gorduras totais	5g	9
Gord. Saturadas	1g	5
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	2g	8
Sódio	789mg	33

(*) 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.