



FICHA TÉCNICA
ALL MISTURA PARA
SALGADOS ASSADOS

Revisão: 04

Código: 99

Data: 04/10/2022

Página 01/03

PRODUTO

ALL SALGADOS ASSADOS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Salgados Assados.

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de coloração amarelada, com odor e sabor característico do produto.

VANTAGENS

- Prático, rápido e de fácil preparo.
- Proporciona a elaboração de saborosos salgados com massa leve, macia e excelente sabor.
- Padronização da produção com alta qualidade e evita o desperdício.
- Versátil pois permite a produção de vários tipos de salgados como enroladinhos de diversos produtos como salsicha, presunto ou queijo, esfihas tradicionais, esfihas abertas, pastéis de forno, empanadas ou saltenhas dos países latinos como os da Argentina, Chile, Bolívia, etc..

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de batata, gordura vegetal de palma ou soja, açúcar extrafino, soro de leite, sal refinado iodado, flocos de batata, conservante propionato de cálcio, estabilizantes polisorbato 80 e estearoil 2-lactil lactato de sódio e melhorador de farinha 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

All Mistura para salgados assados 1.000g
Fermento Biológico fresco 60g**ou**
Fermento biológico Seco..... 20g
Ovos in natura 100g
Água bem gelada..... 500g

Procedimento

- Colocar na masseira todos os ingredientes menos a água e misturar por 1 minuto em velocidade 1 (lenta).
- Manter em velocidade 1 (lenta) e adicionar a água aos poucos até formar uma massa.
- Passar para velocidade 2 (rápida) e bater até a massa ficar lisa e homogênea.
- Pare a masseira quando a massa atingir o ponto de véu.
- Bolear a massa e deixar descansar por 15 minutos coberta com plástico.
- Dividir a massa no tamanho desejado e bolear.

	FICHA TÉCNICA ALL MISTURA PARA SALGADOS ASSADOS	Revisão: 04
		Código: 99
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Abrir a massa e colocar o recheio desejado.
- Fechar a massa mantendo o recheio interno e modelar no formato desejado.
- Coloque em assadeira previamente untadas com o All Untador de formas e leve para fermentação por cerca de 60 a 90 minutos.
- Antes de assar pincele os salgados com ovos batidos.
- Assar em forno de lastro a 180°C sem vapor por cerca de 20 minutos.

EMBALAGEM

Sacos plásticos com 5kg.

VALIDADE

O produto tem validade de 5 meses em sua embalagem original e lacrada, desde que em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 664 4

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Resolução RDC Nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento com alto teor de Sódio.



	FICHA TÉCNICA ALL MISTURA PARA SALGADOS ASSADOS	Revisão: 04
		Código: 99
		Data: 04/10/2022
		Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 250 porções			
Porção: 20g (uma colher de sopa)			
	Valores para 100g	Valores para 20g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	385	77	4
Carboidratos (g)	72	14	5
Açúcares Totais (g)	9	2	
Açúcares Adicionados (g)	6	1	2
Proteínas (g)	7,7	1,5	3
Gorduras totais (g)	7,2	1,4	2
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,8	0,4	1
Sódio (mg)	639	128	6
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			


Boas receitas levam essa marca.