

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃES ESPECIAIS</b>	Revisão: 05
		Código: 053
		Data: 04/10/2022
		Página 01/02

## PRODUTO

ALL PÃO ESPECIAIS.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura para o preparo de Pães Especiais.

## APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de coloração amarelada.

## VANTAGENS

- Rapidez e facilidade na preparação de pães diferenciados.
- Produto extremamente versátil que permite fazer pães de hambúrgueres, pães de hot dog, bisnagas, pães doces, tranças e roscas doces, etc..
- Produto final de alta qualidade e padronizado evitando desperdícios.

## INGREDIENTES

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Soro de leite, Sal refinado iodado, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-Lactil Lactado de Sódio, Aroma artificial de manteiga, Lecitina, Conservante Propionato de cálcio e Melhorador de farinha Ácido Ascórbico.

## ADVERTÊNCIA

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

## MODO DE PREPARO

### - Receita

- Mistura All Pães Especiais .....2.500 g
- Ovos in natura .....100g
- Água Gelada (aproximadamente) .....800 g
- Fermento Biológico fresco.....225 g ....ou
- Fermento Biológico seco .....75 g

### - Procedimento

- Colocar a mistura All Pães Especiais na masseira juntamente com o fermento biológico seco, (se for o caso de utilizar o fermento seco) e os ovos. Misturar durante 1 a 2 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar parte água gelada e misturar por 5 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar o fermento biológico fresco, (se for o caso de utilizar o fermento fresco), passar para velocidade 2 (rápida), adicionar o restante da água aos poucos até obter uma massa lisa e elástica (ponto de véu).
- Dividir a massa em tamanhos conforme o produto que irá fazer. Bolear, cobrir com plástico e descansar por 15 minutos.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃES ESPECIAIS</b>	Revisão: 05
		Código: 053
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Modelar e colocar nas assadeiras apropriadas e devidamente untadas com All Untador de Formas.
- Colocar as assadeiras em carrinhos fechados e deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos, ou até o crescimento atingir o ponto de assamento.
- Assar em forno de lastro a uma temperatura de 190°C a 200°C ou em forno turbo a 170 - 180°C até dourar. O tempo de assamento vai variar conforme cada produto e tamanho.

#### **EMBALAGEM**

Sacos plásticos contendo 5,05Kg

Sacos plásticos contendo 15kg

#### **VALIDADE**

Quatro 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**

789 892 117 638 5 - 5,05kg

789 892 117 637 8 - 15kg

#### **NÚMERO - NCM**

19 01 20 00

#### **LEGISLAÇÃO**

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

#### **ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS**

Alimento dentro do padrão normal

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃES ESPECIAIS</b>	Revisão: 05
		Código: 053
		Data: 04/10/2023
		Página 03/03

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 51 e 150 porções respectivamente			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	373	373	19
Carboidratos (g)	75	75	25
Açúcares Totais (g)	13	13	
Açúcares Adicionados (g)	11	11	21
Proteínas (g)	8,3	8,3	17
Gorduras totais (g)	4,3	4,3	7
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,5	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2	2	8
Sódio (mg)	581	581	29
<b>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</b>			

