



FICHA TÉCNICA ALL PÃO AUSTRALIANO

Revisão: 05

Código: 947

Data: 04/10/2022

Página 01/03

PRODUTO

ALL PÃO AUSTRALIANO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do delicioso Pão Australiano.

O Pão Australiano tem a cor escura em virtude de sua própria composição, que vai além do açúcar mascavo tem cacau em pó e fibras de trigo. Tem um sabor levemente adocicado com traços de mel e uma maciez inigualável!

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó de coloração marrom achocolatado.

Odor e sabor característico do produto que leva a um aroma de açúcar mascavo com chocolate e um sabor adocicado do mel.

VANTAGENS

- Rapidez e facilidade na preparação de pães internacionais diferenciados.
- Produto inovador e com resgate do Legítimo Pão Australiano com maciez, sabor e textura.
- Diferencial para Ponto de Venda com novo produto de excepcional qualidade.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma ou soja, farinha integral de trigo, cacau em pó, sal refinado iodado, aroma de mel, glicose em pó, cevada torrada, corante caramelo pó, conservante propionato de cálcio, estabilizantes polisorbato 80 e estearoil 2-lactil lactato de sódio, edulcorante sucralose e melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura para Pão Australiano.....5.000 g
- Fermento biológico fresco..... 300 g**ou**
- Fermento biológico seco100 g
- Água gelada (aprox.).....1.800 - 2.000 g

Procedimento

- Colocar a mistura para Pão Australiano na masseira juntamente com o fermento biológico seco, se for o caso e misturar em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto.
- Adicionar parte da água gelada (1500g) e misturar em velocidade 1 (lenta) até obter uma massa homogênea (em torno 3 minutos).
- Se for utilizar o fermento biológico fresco, adicione nesta etapa e em seguida o restante da água, e misturar em velocidade 2 (rápida) até o ponto de véu (em torno de 3- 4 minutos).
- Dividir a massa em pedaços de 300 g e bolear.
- Deixar as bolas em descanso durante cerca de 15-20 minutos cobertas com plástico.



**FICHA TÉCNICA
ALL PÃO AUSTRALIANO**

Revisão: 05

Código: 947

Data: 04/10/2022

Página 02/03

- Modelar no formato desejado, umedecer a parte superior e cobrir com a decoração que vai dentro da caixa (Flocos de Milho).
- Fermentar durante cerca de 2,5 a 3 horas e em seguida fazer cortes na superfície em sentido longitudinal para os tipos filão e quadricular ou redondo para os tipos broas.
- Assar em forno de lastro a 180-190°C ou em forno turbo a 140-150°C, com vapor por 20 a 30 minutos.

RENDIMENTO

5.000g de Mistura para o preparo de Pão Australiano produzem aproximadamente 20 pães de 250g assado.

EMBALAGEM

Saco plástico com 10 kg de produto.

VALIDADE

A validade do produto é de 4 meses 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

789 855 253 015 0

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 dos padrões normais



**FICHA TÉCNICA
ALL PÃO AUSTRALIANO**

Revisão: 05

Código: 947

Data: 04/10/2022

Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	376	376	19
Carboidratos (g)	73	73	24
Açúcares Totais (g)	25	25	
Açúcares Adicionados (g)	12	12	24
Proteínas (g)	8,1	8,1	16
Gorduras totais (g)	5,5	5,5	8
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3	3	12
Sódio (mg)	472	472	24
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Boas receitas levam essa marca.