	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO AVEIA E FIBRAS LIGHT</b>	Revisão: 05
		Código: 4043
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

## PRODUTO

ALL PÃO AVEIA E FIBRAS LIGHT

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do Pão Aveia e Fibras Light.

## APRESENTAÇÃO

Mistura em pó levemente amarelado com presença de grãos amassados, quebrados e sementes.

## VANTAGENS

- Prática mistura pronta, bastando adicionar água e fermento.
- Não contém açúcar adicionado e nem gordura adicionada.
- Padroniza a produção com alta qualidade.
- Produz pães com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível e textura uniforme.
- Produto final com ótimo sabor, nutritivo, saudável, excelente fonte de fibras e calorias reduzidas.

## INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Flocos de aveia, Fibras de trigo, Soro de leite em pó, Glúten de trigo, Glucose em pó, Sal refinado iodado, Sementes de linhaça, Conservante propionato de cálcio, Estabilizantes polisorbato 80 e estearoil 2-lactil lactato de sódio, Melhoradores de farinha enzima alfa amilase e ácido ascórbico.

## ADVERTÊNCIA:

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


## MODO DE PREPARO

### Receita

- Mistura pronta All Pão Aveia e Fibras Light ..... 5.000 g
- Fermento biológico fresco ..... 150 g ..... **ou**
- Fermento biológico seco ..... 50 g
- Água Gelada (aproximadamente) ..... 2.800 a 3.000 g

### Procedimento

- Colocar na masseira a Mistura para o preparo de Pão Aveia e Fibras Light . 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.
- Adicionar o restante da água aos poucos.
- Adicionar o fermento biológico fresco e misturar em velocidade 2 (alta) até atingir o ponto de véu.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO AVEIA E FIBRAS LIGHT</b>	Revisão: 05
		Código: 4043
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Dividir a massa com o peso de 350 a 400 g, bolear e deixar descansar por 15 a 20 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 em forno de lastro a 200º C ou em forno turbo a 170°C por 25 - 30 minutos, com bastante vapor.

#### RENDIMENTO

Em torno de 20 pães de 350g

#### EMBALAGEM

Saco plástico com 5 kg.

#### VALIDADE

O produto tem validade de 123 dias 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

789 855 253 491 2

#### NÚMERO NCM

19 01 20 00

#### LEGISLAÇÃO

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

#### ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento com alto teor de Sódio.



	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO AVEIA E FIBRAS LIGHT</b>	Revisão: 05
		Código: 4043
		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)	346	346	17
Carboidratos (g)	70	70	23
Açúcares Totais (g)	3	3	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	11,5	11,5	23
Gorduras totais (g)	2,4	2,4	4
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,5	2
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	4,3	4,3	17
Sódio (mg)	671	671	34
<b>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</b>			

  
 Boas receitas levam essa marca.