	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO DE COCO</b>	Revisão: 03
		Código: 2628
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

## PRODUTO

ALL PÃO DE COCO

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do verdadeiro e delicioso Pão de Coco.

## APRESENTAÇÃO

Mistura em pó com coloração levemente amarelada com presença de flocos de coco.

## VANTAGENS

- Prática mistura pronta, bastando adicionar água e fermento.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz pães com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível e textura uniforme.
- Produto final gostoso e muito saboroso, com a características do verdadeiro pão de coco.
- Produto totalmente diferenciado em sua prateleira de venda.

## INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Coco em flocos desidratado, Soro de leite, Gema de ovos desidratado, Glucose em pó, Sal refinado iodado, Aroma de coco, Emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Estabilizantes estearoil 2-lactil lactato de sódio, Conservante propionato de cálcio e Melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase

## ADVERTÊNCIA:

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

## MODO DE PREPARO

### Receita


Mistura pronta All Pão de Coco .....5.000 gramas  
 Fermento biológico fresco .....300 gramas ou  
 Fermento biológico seco ..... 100 gramas  
 Água Gelada (aproximadamente) .....2.300 gramas

### Decoração

Coco ralado seco ..... 300 gramas

### Procedimento

- Colocar na masseira a Mistura pronta para o preparo de Pão de Coco. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar parte da água (aproximadamente 1.500 g) e misturar em velocidade baixa (velocidade1) até homogeneizar, cerca de 3 minutos.
- Adicionar o restante da água aos poucos.

	<b>FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE COCO</b>	Revisão: 03
		Código: 2628
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Adicionar o fermento biológico fresco e misturar em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu.
- Dividir a massa com o peso de 350 a 400 g para pães tipo broas ou forma. Bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos coberto com plástico.
- Para pães menores no formato de hot dog, dividir a massa em tamanhos de 70 g. Bolear e deixar descansar por 10 a 12 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 180°C ou turbo a 160°C por 25 - 30 minutos para pães tipo Broas ou Forma.
- Fornear em forno de lastro a 190°C ou turbo a 170°C por 15 - 20 minutos para os pães pequenos.

#### **RENDIMENTO**

Em torno de 18 pães de 350g assados.

#### **EMBALAGEM**

Saco plástico com 5kg.

#### **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**

789 855 253 459 2

#### **NÚMERO NCM**

19 01 20 00

#### **LEGISLAÇÃO**

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

#### **ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS**

Alimento dentro dos padrões normais.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO DE COCO</b>	Revisão: 03
		Código: 2628
		Data: 04/10/2022
		Página 03/03

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	382	382	19
Carboidratos (g)	75	75	25
Açúcares Totais (g)	16	16	
Açúcares Adicionados (g)	14	14	27
Proteínas (g)	8,1	8,1	16
Gorduras totais (g)	5,7	5,7	9
Gorduras saturadas (g)	1,4	1,4	7
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	2,3	2,3	9
Sódio (mg)	304	304	15

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

  
 Boas receitas levam essa marca.