	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE FORMA NORMAL	Revisão: 05
		Código: 082
		Data: 04/10/2022
		Página 01/02

PRODUTO

ALL PÃO DE FORMA NORMAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do Pão de Forma Normal.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó com coloração levemente amarelada com aroma e sabor característico do produto.

VANTAGENS

- Prática mistura pronta, bastando adicionar água e fermento.
- Não contém açúcar adicionado e nem gordura adicionada.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz pães com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível e textura uniforme.
- Produto final com ótimo sabor, nutritivo e saudável.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Soro de leite em pó, Sal refinado iodado, Farinha de soja, Estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil 2-lactil lactato de ódio, Conservante propionato de cálcio e Melhoradores de farinha enzima alfa amilase e 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

- Mistura pronta All Pão de Forma Normal 5.000 g
- Fermento biológico fresco 240 g **ou**
- Fermento biológico seco 80 g
- Água Gelada (aproximadamente) 2.800 g

PROCEDIMENTO

- Colocar na masseira a Mistura para o preparo de Pão de Forma Normal. 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;
- Passe a masseira para velocidade 2 (alta)
- Se for utilizar o fermento biológico fresco, adicione nesta etapa e coloque o restante da água aos poucos. Continue a misturar até atingir o ponto de véu.
- Dividir a massa com o peso de 350 a 400g, bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos coberto com plástico.

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE FORMA NORMAL	Revisão: 05
		Código: 082
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Modelar e colocar em formas untadas com All Untador de forma.
- Colocar as formas em carrinho fechado para fermentar durante 60 a 90 minutos ou até a massa atingir o ponto de forneamento.
- Fornear em forno de lastro a 190°C ou em forno turbo a 160°C por 35 - 40 minutos.

RENDIMENTO

Em torno de 18 a 20 pães de 350g assado

EMBALAGEM

Saco plástico com 10kg.

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

789 892 117 652 1

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.



	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE FORMA NORMAL	Revisão: 05
		Código: 082
		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)	377	377	19
Carboidratos (g)	72	72	24
Açúcares Totais (g)	6	6	
Açúcares Adicionados (g)	4	4	8
Proteínas (g)	9,1	9,1	18
Gorduras totais (g)	5,9	5,9	9
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,8	4
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	2,1	2,1	8
Sódio (mg)	664	664	33
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			


 Boas receitas levam essa marca.