

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO INTEGRAL LIGHT</b>	Revisão: 05
		Código: 094
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

## PRODUTO

ALL PÃO INTEGRAL LIGHT

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do Pão Integral Light.

## APRESENTAÇÃO

Mistura em pó com coloração levemente marrom com presença de grãos amassados e fibras.

## 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, saudável, excelente fonte de fibras e calorias reduzidas.

## INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Farinha de trigo integral, Flocos de trigo (shorot), Glúten de trigo, Fibra de trigo natural, Sal refinado iodado, Glucose em pó, Lecitina de soja, Farinha de cevada torrada, Conservante propionato de cálcio, Corante caramelo em pó, Estabilizantes polisorbato 80 e estearoil 2-lactil lactato de sódio, Melhoradores de farinha enzima alfa amilase, ácido ascórbico e datem.

## ADVERTÊNCIA:

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

## MODO DE PREPARO

### Receita

- Mistura pronta All Pão Integral Light ..... 10.000 g
- Fermento biológico fresco ..... 300 g ..... **ou**
- Fermento biológico seco ..... 100 g
- Água Gelada (aproximadamente) ..... 5.800 g

## PROCEDIMENTO

- Colocar na masseira a Mistura para o preparo de Pão Integral Light. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar parte da água (aproximadamente 5.000 g) e misturar em velocidade baixa (velocidade1) até homogeneizar, cerca de 3 minutos;
- Adicionar o restante da água aos poucos;
- Se for utilizar o fermento biológico fresco, adicione nesta etapa e misturar em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu;

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO INTEGRAL LIGHT</b>	Revisão: 05
		Código: 094
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Dividir a massa com o peso de 350 a 400g, 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 200°C ou em forno turbo a 170°C por 35 - 40 minutos, com bastante vapor.

#### **RENDIMENTO**

Em torno de 40 pães de 350g

#### **EMBALAGEM**

Saco plástico com 10 kg.

#### **VALIDADE**

O produto tem validade de 4 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**

789 890 714 627 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 INTEGRAL LIGHT</b>	Revisão: 05
		Código: 094
		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)	343	343	17
Carboidratos (g)	68	68	23
Açúcares Totais (g)	1	1	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	11,9	11,9	24
Gorduras totais (g)	2,4	2,4	4
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,5	3
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	4,8	4,8	19
Sódio (mg)	702	702	35
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

  
 Boas receitas levam essa marca.