

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO LINHO LIGHT</b>	Revisão: 05
		Código: 0101
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

## PRODUTO

ALL PÃO LINHO LIGHT

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do Pão Linho Light.

## APRESENTAÇÃO

Mistura em pó levemente amarronzado com presença de fibras de trigo e sementes de linho ou linhaça.

## 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, Farinha integral de trigo, Sementes de linho, Glucose em pó, Sal refinado iodado, 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 E DERIVADOS; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, LEITE, OVOS, AMENDOIM, SOJA, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.**


## MODO DE PREPARO

### Receita

- Mistura pronta All Pão Linho 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 Linho 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 LINHO LIGHT</b>	Revisão: 05
		Código: 0101
		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 200° C ou em forno turbo a 170°C por 35 - 40 minutos, com bastante vapor.

#### **RENDIMENTO**

Em torno de 40 pães de 350g assado.

#### **EMBALAGEM**

Caixa de papelão contendo um saco plástico com 10kg.

#### **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**

789 890 714 640 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.



	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO LINHO LIGHT</b>	Revisão: 05
		Código: 0101
		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)	363	363	18
Carboidratos (g)	69	69	23
Açúcares Totais (g)	1	1	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	12,1	12,1	24
Gorduras totais (g)	4,4	4,4	7
Gorduras saturadas (g)	0,7	0,7	3
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	4,5	4,5	18
Sódio (mg)	663	663	33
<b>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</b>			

