

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO RÚSTICO	Revisão: 05
		Código: 1504
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

PRODUTO

ALL PÃO RÚSTICO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do Pão Rústico. Um pão de origem alemã muito apreciado pelo seu valor nutritivo e suas características de um alimento muito saudável.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó levemente amarelado com presença de Fibras de trigo, grãos amassados 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, saudável, excelente fonte de fibras e calorias reduzidas.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Farinha integral de trigo, Sementes de girassol, Soja torrada partida sem sal, Sementes de linho, Flocos de aveia, Fibra de trigo natural, Gergelim torrado descascados, Glúten de trigo, Glucose em pó, Sal refinado iodado, Conservante propionato de cálcio, Estabilizantes polisorbato 80 e estearoil 2-lactil lactato de sódio, Acidulante ácido cítrico e Melhoradores de farinha enzima alfa amilase e ácido ascórbico.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura pronta All Pão Rústico 5.000g
- Fermento biológico fresco 180g **ou**
- Fermento biológico seco 60g
- Água Gelada (aproximadamente) 2.800g

Procedimento

- Colocar na masseira a Mistura para o preparo de Pão Rústico. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa e misture em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar parte da água (aproximadamente 2.400 g) e continue a misturar em velocidade 1 (lenta) até homogeneizar e formar uma massa, cerca de 3 a 5 minutos.
- Adicionar o restante da água aos poucos;

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO RÚSTICO	Revisão: 05
		Código: 1504
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Se for utilizar o fermento biológico fresco, adicione nesta etapa e misturar em velocidade 2 (rápida) até atingir o ponto de véu.
- Dividir a massa com o peso de 150g ou no tamanho desejado, bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos coberto com plástico
- Modelar em formato filão e polvilhar farinha de trigo na sua superfície como decoração.
- Colocar nas formas e deixar fermentar durante 1 a 2 horas 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 50 pães de 130g assado.

EMBALAGEM

Saco plástico com 5kg.

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

789 855 253 191 1

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

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

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

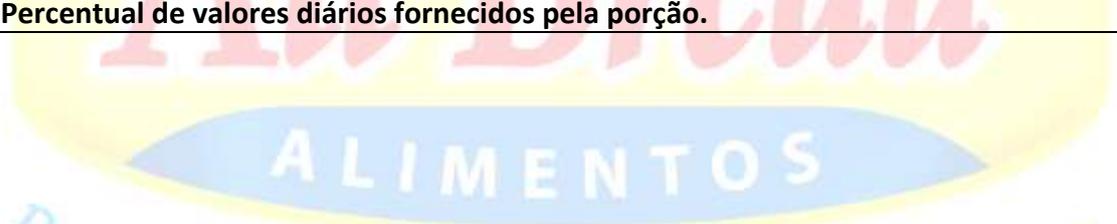
Alimento com alto teor de Sódio.



	FICHA TÉCNICA ALL PÃO RÚSTICO	Revisão: 05
		Código: 1504
		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)	373	373	19
Carboidratos (g)	61	61	20
Açúcares Totais (g)	1	1	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13,6	13,6	27
Gorduras totais (g)	8,3	8,3	13
Gorduras saturadas (g)	1,2	1,2	6
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	6,3	6,3	25
Sódio (mg)	648	648	32
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			


 Boas receitas levam essa marca.