

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE MANDIOQUINHA	Revisão: 04
		Código: 4044
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

PRODUTO

ALL PÃO DE MANDIOQUINHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do delicioso Pão de Mandioquinha caseiro.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó levemente engordurada com coloração amarelada.

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 pão de Mandioquinha caseiro.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar Refinado, Gordura Vegetal de Palma, Mandioquinha Desidratada em Pó, Batata em Flocos, Sal Refinado Iodado, Glucose em Pó, Aroma de mandioquinha, Emulsificantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Estabilizantes Estearoil 2-Lactil Lactato de Sódio e Polisorbato 80, Fibra de trigo, Conservante Propionato de Cálcio, Aroma de Queijo Parmesão, Melhoradores de farinha Ácido Ascórbico e Enzima Alfa Amilase e Corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.

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 Mandioquinha 5.000 gramas
- Fermento biológico fresco300 gramas **ou**
- Fermento biológico seco 100 gramas
- Água Gelada (aproximadamente) 2.000 - 2.200 gramas

Procedimento

- Colocar na masseira a Mistura pronta para o preparo de Pão de Mandioquinha. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar parte da água (aproximadamente 1.600 g) e misturar em velocidade baixa (velocidade1) até homogeneizar, cerca de 3 minutos;
- Adicionar o restante da água aos poucos;
- Adicionar o fermento biológico fresco e misturar em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu.



**FICHA TÉCNICA
ALL PÃO DE
MANDIOQUINHA**

Revisão: 04

Código: 4044

Data: 04/10/2023

Página 02/03

- Para pães menores no formato de hot dog, dividir a massa em tamanhos de 1500 g. Bolear e deixar descansar por 10 a 12 minutos coberto com plástico. Utilize a divisora de 30 pedaços.
- 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;
- Modelar conforme o tipo de pão desejado.
- Colocar nas formas e deixar fermentar durante 60 a 90 minutos ou até a massa atingir o ponto de forneamento.
- Fornear a 190°C em forno de lastro ou 170°C em forno turbo por 20 - 25 minutos para os pães tipo Broas ou Forma.
- Fornear a 200°C em forno de lastro ou 180°C em forno turbo por 10 – 12 minutos para os pães pequenos.

RENDIMENTO

Em torno de 19 a 20 pães de 350g assados ou 140 a 150 pãezinhos tipo doguinho de 40g a 45g assados.

EMBALAGEM

Saco plástico com 5kg.

VALIDADE

O produto tem validade de 154 dias 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

789 855 253 483 7

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.



**FICHA TÉCNICA
ALL PÃO DE
MANDIOQUINHA**

Revisão: 04

Código: 4044

Data: 04/10/2023

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)	395	391	20
Carboidratos (g)	71	73	24
Açúcares Totais (g)	23	12	
Açúcares Adicionados (g)	10	10	20
Proteínas (g)	7,7	7,9	15
Gorduras totais (g)	8,9	7,7	14
Gorduras saturadas (g)	1,1	0,6	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,2	1,9	13
Sódio (mg)	527	579	26
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

ALIMENTOS

Boas receitas levam essa marca.