

| | | |
|---|---|------------------|
|  | FICHA TÉCNICA ALL MILK BREAD | Revisão: 02 |
| | | Código: 5227 |
| | | Data: 04/10/2022 |
| | | Página 01/03 |

PRODUTO

ALL MILK BREAD

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do macio e delicioso Pão Milk ou Pão Leitinho.

APRESENTAÇÃO

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

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, textura uniforme e extremamente saboroso.
- Produto totalmente diferenciado em sua prateleira de venda.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Gema de ovos desidratados, Leite integral em pó, Sal refinado iodado, Aroma de leite tipo “Ninho”, Emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Estabilizantes estearoil 2-lactil lactato de sódio, Conservante propionato de cálcio, Aromatizante vanilina, Corante urucum e Melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

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 Milk Bread..... 1.000 gramas
- Fermento biológico fresco 60 gramas **ou**
- Fermento biológico seco 20 gramas
- Água Gelada (aproximadamente) 450 gramas

Procedimento

- Colocar na masseira a mistura pronta All Milk Bread. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar parte da água (aproximadamente 300g) e misturar em velocidade 1 (baixa) até homogeneizar, cerca de 3 minutos.
- Passar para velocidade 2 (alta) e adicionar o restante da água aos poucos.
- Adicionar o fermento biológico fresco e continuar a bater em velocidade 2 (alta) até atingir o ponto de véu.

| | | |
|---|---|------------------|
|  | FICHA TÉCNICA ALL MILK BREAD | Revisão: 02 |
| | | Código: 5227 |
| | | Data: 04/10/2022 |
| | | Página 02/03 |

- Dividir a massa no tamanho desejado, 20g a 25g para pães pequenos ou 30g a 40g para pães médios.
- Para o tradicional Pãezinhos de Leitinho basta bolear e colocar uma próxima a outra em uma assadeira previamente untada com o All Untador de Forma. Para o formato de bisnaguinha basta passar na modeladora.
- Deixar fermentar durante 60 a 90 minutos ou até a massa atingir o ponto de forneamento.
- Fornear a 180°C por 10 – 12 minutos em forno de lastro ou
- Fornear a 160°C por 10 – 12 minutos em forno turbo.
- **DICA:** Se for fazer pães grandes no formato de um Pão de Forma, diminua a temperatura de forneamento em 10°C e aumente o tempo para 20 a 30 minutos.

RENDIMENTO

Em torno de 40 a 60 pãezinhos de 20g a 35g assados.

EMBALAGEM

Saco plástico com 5kg.

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

789 855 253 502 5

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 MILK BREAD | Revisão: 02 |
| | | Código: 5227 |
| | | Data: 04/10/2022 |
| | | 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) | 413 | 413 | 21 |
| Carboidratos (g) | 68 | 68 | 23 |
| Açúcares Totais (g) | 10 | 10 | |
| Açúcares Adicionados (g) | 9 | 9 | 18 |
| Proteínas (g) | 8,8 | 8,8 | 18 |
| Gorduras totais (g) | 11,7 | 11,7 | 18 |
| Gorduras saturadas (g) | 1,9 | 1,9 | 10 |
| Gorduras trans (g) | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Fibra alimentar (g) | 1,8 | 1,8 | 7 |
| Sódio (mg) | 302 | 302 | 15 |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | | | |


 Boas receitas levam essa marca.