

# FICHA TÉCNICA



## PRODUTO: MISTURA PARA PÃO PRETO



### DESCRIÇÃO

Mistura de trigo integral e centeio integral para a produção de Pão Preto, com alto teor de fibras, proteínas e sais minerais. Sem adição de gordura.



### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de centeio integral, fibras de trigo, extrato de malte, farinha de cevada torrada, lecitina de soja (INS322), sal refinado iodado, conservante propionato de cálcio (INS282), estabilizantes polisorbato 60 (INS435) e estearoil-2-lactil lactato de sódio (INS481), melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS300) e enzima alfa amilase (INS1100) e acidulante ácido cítrico (INS330).



### ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, AMENDOIM, AVELÃ E CASTANHA DO PARÁ. CONTÉM GLÚTEN



### RECEITA

Receita:  
Mix Pão Preto ..... 5 kg  
Fermento biológico ..... 150g a 200g  
Água gelada ..... 2.700Lts (aprox.)

### MODO DE PREPARO:

- 1- Coloque todos os ingredientes na amassadeira, ligar na 1ª velocidade e adicione aos poucos “água bem gelada”;
- 2- Misture bem, na 2ª velocidade, até que a massa fique bem lisa e enxuta. Tempo de batimento de 15 à 20 minutos;
- 3- Corte os pães nos tamanhos e pesos desejados. Bolear e cobrir com plástico. Descansar por 15 à 20 minutos;
- 4- Modelar nos formatos desejado, passe-os na água e em seguida, a decoração que acompanha a caixa.
- 5- Após o crescimento desejado, forneá-las com bastante vapor a aprox. 200°C.



### PRAZO DE VALIDADE

4 meses a partir da data de fabricação



### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000



### TABELA NUTRICIONAL

TABELA NUTRICIONAL		
Porção: 100g (8 colheres de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	325 kcal = 1.365 kJ	16
CARBOIDRATOS	64 g	21
PROTEÍNAS	12,8 g	17
GORDURAS TOTAIS	2,5 g	4,5
GORDURAS SATURADAS	0,2 g	1
GORDURAS TRANS	0 g	(**)
FIBRA ALIMENTAR	6,4 g	26
SÓDIO	787 mg	33

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*)VD não estabelecido.



### CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:  
12,5 kg - 5 pct x 2,5kg - código: 1310



### CÓDIGO DE BARRAS

12,5 kg - 7 898302 25028-4



### ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco



### LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA NECESSIDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA

