



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0047

Revisão:
01Emissão:
05/04/23

Mistura Para o Preparo de PÃO INTEGRAL LIGHT

Descrição do produto: Pó de coloração castanha com grãos

Nome comercial: NIL PÃO LIGHT INTEGRAL

Rendimento: 31 unidades de aproximadamente 230 g.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 2 unidades, totalizando 10 kg. Acompanha material de decoração e etiquetas para produtos finais. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Armazenamento e Estocagem:

Conservar nas embalagens originais e fechar após o uso. Estocar em local fresco, seco e limpo.

Validade: 05 meses a partir da data de fabricação. Após aberto utilizar dentro de um mês.

Precauções: Produto inofensivo à saúde, se cair nos olhos lavar com água corrente.

Modo de Preparo

Colocar em uma masseira, 5 kg da Mistura Nil Pão Light de Aveia e Linhaça e adicionar aos poucos 2,8 a 3,0 litros de água gelada. Adicionar 150 a 300 g de fermento fresco e misturar até formar uma massa homogênea (ponto de véu). Dividir a massa no tamanho desejado e bolear. Descansar por aprox. 20 minutos, coberta com um plástico. Modelar, umedecer a superfície da massa com água e passar na decoração. Colocar nas assadeiras previamente untadas. Fermentar por aprox. 90 minutos, até o ponto. Fornear a 200 °C por aprox. 30 minutos dando um pouco de vapor no início. Tirar imediatamente das formas, fatiando e embalando após frio.

Ingredientes

Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, cevada torrada, conservante propionato de cálcio, estabilizantes mono e diglicerídeos, monooleato de sorbitana e estearoil-2-lactil lactato de cálcio,

de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E CEVADA. PODE CONTER OVO, LEITE, SOJA, DA, CENTEIO E CASTANHA-DE-CAJU. COLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	315
Carboidratos totais (g)	59
Açúcares totais (g)	0,3
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	15
Gorduras Totais (g)	2,1
Gorduras saturadas (g)	0,7
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	8,6
Sódio (mg)	684

Característica Sensorial

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó com grãos
Cor	Castanho
Sabor	Característico
Odor	Característico

LISTA DE ALERGÊNICOS		
Alergênicos	Incorporaçã o direta	Contaminaçã o cruzada com alergênico
Trigo,centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Sim	Sim
Crustáceos	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Não
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Sim
Amêndoa	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Sim
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmias	Não	Não
Nozes	Não	Não
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Latex natural	Não	Não

Registros: Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010

Detecção de OGM: Produto isento.