



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0027

Revisão:
01Emissão:
04/04/23

Mistura Para o Preparo de CROISSANT

Descrição do produto: Pó de coloração castanho claro.

Nome comercial: NIL CROISSANT

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 2 unidades, totalizando 10 kg; ou caixa de papelão com 4 unidades, totalizando 20 Kg. 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 na masseira, 2 kg da mistura a aprox. 900 ml de água. Misturar até formar uma massa e adicionar 150 g de fermento biológico fresco. Misturar até o ponto (ponto de véu). Descansar a massa por aprox. 10 minutos, coberta com um plástico. Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aprox. 1 cm. Aplicar 750 g de Margarina para Folhados em 2/3 da massa. Dobrar a massa de modo que toda a margarina fique envolvida na massa (parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas a terceira parte com margarina). Abrir a massa (2ª vez) até obter novamente uma espessura de aprox. 1 cm. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas. Abrir a massa (3ª vez) até obter novamente uma espessura de aprox. 1 cm. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas. Descansar por aprox. 10 minutos, coberta com um plástico. Abrir a massa (4ª e última vez), até obter uma espessura de aprox. 0,5 cm. Cortar a massa em forma de triângulos. Enrolar os triângulos e curvar as pontas para dentro (em forma de ferradura). Fermentar por aprox. 90 minutos, até o ponto. Pincelar com ovos inteiros e fonear à 180~200 °C por aprox. 20 minutos com um pouco de vapor.

Rendimento: 53 unidades de aproximadamente 55 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	360
Carboidratos totais (g)	76
Açúcares totais (g)	7
Açúcares adicionados (g)	5,2
Proteínas (g)	10
Gorduras Totais (g)	2
Gorduras saturadas (g)	1,2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	660

Ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, açúcar, leite em pó, sal, emulsificante polisorbato 80 e melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER OVO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

Característica Sensorial:

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

LISTA DE ALERGÊNICOS		
Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação 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	Sim	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.