



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0019

Revisão:
01Emissão:
27/03/23

Mistura Para o Preparo de Pão Australiano

Descrição do produto: Pó fino e de coloração marrom escuro.

Nome comercial: NIL PÃO AUSTRALIANO

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 10 Kg a granel. Embalagem secundária: caixa de papelão com 1 unidades, totalizando 10 Kg.

Acompanha material de decoração: saco plástico em polietileno (300 g de Fubá de Milho). 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 numa masseira 1 kg da Mistura Nil Pão Australiano e 400 ml de água aos poucos. Adicionar 60 g de fermento fresco (ou 20 g de fermento seco) e misturar até o ponto de véu. Dividir em pedaços de 300 g ou no tamanho desejado. Bolear e descansar por aprox. 20 minutos coberta com um plástico. Modelar e passar no material de decoração. Fermentar por 2 horas ou até o ponto. Fornear à 180/200 °C em forno lastro e 150/160 °C em forno turbo por aprox. 30 minutos dando vapor no início.

Rendimento: 05 unidades de aprox. 250 g.

Ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de cevada integral, gordura vegetal de palma, cacau em pó, sal, farelo de trigo, glucose em pó, estabilizantes polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, conservante propionato de cálcio, aromatizante e melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVO, LEITE, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	360
Carboidratos totais (g)	68
Açúcares totais (g)	16,3
Açúcares adicionados (g)	13
Proteínas (g)	10
Gorduras Totais (g)	5
Gorduras saturadas (g)	2,2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	4,4
Sódio (mg)	420

Característica Sensorial:

Análises	Especificação de acordo com Padrão
Aspecto	Pó Fino
Cor	Marrom Escuro
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	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.

Deteção de OGM: Produto isento.