

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 001

Revisão: Emissão: 01/03/23

## Mistura Para o Preparo de Brioche

**Descrição do produto:** Pó de coloração castanho claro e sabor amanteigado.

Nome comercial: NIL BRIOCHE

**Embalagens:** Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 2 unidades, totalizando 10 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 numa masseira 2 kg da mistura e adicionar 400 g de manteiga ou margarina, 600 g de ovos e 300 g de gemas. Misturar por 5 minutos na velocidade 1. Colocar de 60 à 100 g de fermento fresco e misturar na velocidade 2 por mais 5 minutos. Adicionar de 150 à 200 ml de água aos poucos misturando até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu. Dividir a massa no tamanho desejado e descansar por aprox. 10 min. coberta com um plástico. Modelar e colocar nas formas. Deixar fermentar por aprox. 90 minutos até o ponto. Pincelar com gemas e assar a 180 °C por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento: 10 unidades de aprox. 320 g cada.

## Ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, açúcar, gordura vegetal de palma, leite em pó, sal, aroma idêntico ao natural de manteiga, emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservantes propionato de cálcio, melhorador 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.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	100 g	
Valor energético (kcal)	430	
Carboidratos totais (g)	67	
Açúcares totais (g)	9	
Açúcares adicionados (g)	8	
Proteínas (g)	9	
Gorduras Totais (g)	1,8	
Gorduras saturadas (g)	1	
Gorduras trans (g)	0	
Fibras alimentares (g)	2	
Sódio (mg)	540	

#### 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	Sim	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.