

FT 037 Data: 31/08/2023 Revisão: 00 Página **1** de **2**

FICHA TÉCNICA PÃO TIPO CUCA

DENOMINAÇÃO DE VENDA: Massa base para pão tipo cuca congelado.

COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina, fermento biológico, leite em pó integral, sal refinado e melhorador de farinha.

CARACTERÍSTICAS:

Formato: retangular;

Peso por unidade: 250 g;

Peso do pacote: 2,5 Kg.

PARÂMETROS:

Tempo de congelamento: 1 hora;

Temperatura da massa: 19 a 22 °C;

Temperatura de congelamento: -25 °C;

Temperatura de armazenamento: -18 °C.

VALIDADE: 90 dias congelado.

Após aberto, preparar todo o conteúdo para consumo. Caso o produto não seja consumido por completo, manter sob congelamento à -18°C por até 30 dias.

EMBALAGEM:

Tipo de embalagem: Saco PE.

TRANSPORTE: Caminhão baú refrigerado (aprox. -18 °C), com boas condições físicas, higienizados e isentos de pragas.



FT 037 Data: 31/08/2023 Revisão: 00 Página **2** de **2**

MODO DE PREPARO: Dispor os pães em uma forma untada e transferir para o carrinho ou climática. Fermentar até o tamanho adequado e assar a 150°C por 20 minutos.

CONTROLE TEMPO X TEMPERATURA:

Tempo de descongelamento: 30 minutos;

Tempo de forno: 20 minutos;

Temperatura do forno: 150°C;

Tempo de crescimento em climática: 2,30 horas;

Temperatura da climática: 34 °C.

ALÉRGICOS:

CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVO, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADÂMIA, NOZES, CEVADA, CENTEIO, AVEIA E LÁTEX NATURAL. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50 porções			
Porção: 50g (1/5 unidade)			
	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	272	136	7%
Carboidratos (g)	55	27	9%
Açúcares totais (g)	8,4	4,2	
Açúcares adicionados (g)	8,4	4,2	8%
Proteínas (g)	4,2	2,1	4%
Gorduras totais (g)	3,9	2	3%
Gorduras saturadas (g)	1	0,5	3%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar	1,3	0,6	3%
Sódio (mg)	194	97	5%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			