

FICHA TÉCNICA PÃO DE TORRESMO

DENOMINAÇÃO DE VENDA: Pão de torresmo congelado.

COMPOSIÇÃO: Farinha pré-mistura para pão francês (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, ácido ascórbico, enzimas alfa amilase, estearoil lactil-2 e lactato de sódio), água, açúcar, torresmo e fermento biológico.

CARACTERÍSTICAS:

Formato: Cilindro / Bastão;

Peso por unidade: 80 g;

Peso do pacote: 2 kg.

PARÂMETROS:

Tempo de congelamento: 1 hora;

Temperatura da massa: 19 a 22 °C;

Temperatura de congelamento: -25 °C;

Temperatura de armazenamento: -12 °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.

MODO DE PREPARO: Disponer os pães em uma assadeira untada com o fecho para baixo 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 DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER LEITE, AMENDOIM, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, MACADÂMIA, NOZES, OVO, SOJA E LÁTEX NATURAL. CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 40 porções			
Porção: 50g (5/8 unidade)			
	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	269	134	7%
Carboidratos (g)	49	25	8%
Açúcares totais (g)	6,5	3,3	
Açúcares adicionados (g)	5,9	3	6%
Proteínas (g)	10,5	5,3	11%
Gorduras totais (g)	3,2	1,6	2%
Gorduras saturadas (g)	0,7	0,3	2%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar	1,1	0,6	2%
Sódio (mg)	517	258	13%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			