

PRODUTO

Denominação de venda		Mistura concentrada preparada para brioche francês.	
Código de Barras 7898330514938	Código ERP: 921963	Código NCM: 1901.20.00	Prazo de Validade: 8 meses
Fabricante	Reforpan Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda. CNPJ 09.274.367-0001/78. Endereço: Rodovia PR 506, KM 2,5, N° 2179, Bairro Industrial – Galpão B, CEP 83430-000, Campina Grande do Sul – PR, Brasil. INDÚSTRIA BRASILEIRA.		
Apresentação	Embalagem primária: bobina plástica de polietileno; Embalagem secundária: fardo de papel kraft impresso; Peso líquido: 5kg;		
Ingredientes	Amido de milho, ovo em pó, frutose pó, soro de leite em pó, açúcar, sal, emulsificantes, aromatizante artificial, antiemectante fosfato de cálcio, corante natural beta caroteno, melhorador de farinha ácido ascórbico e enzimas.		
Registro	Dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC nº 240/2018 da ANVISA.		
Armazenamento	O produto deve ser armazenado em embalagem fechada, em local protegido da umidade e calor.		
Transporte	O transporte deve ser feito em veículo limpo e protegido da umidade. Não deve ser transportado junto com outros materiais que de alguma forma possam contaminar o produto ou transmitir-lhe cheiro.		
Alergênicos ^A	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E OVOS. PODE CONTER SOJA, NOZES, CASTANHAS, CENTEIO E AVEIA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.		

ALERGÊNICO	PRESEÇA ^{*1}	ALERGÊNICO	PRESEÇA ^{*1}
Trigo e suas estirpes hibridizadas	X	Avelãs (Corylus spp.)	-
Centeio e suas estirpes hibridizadas	1	Castanha-de-caju (Anacardium occidentale)	-
Cevada e suas estirpes hibridizadas	1	Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa)	-
Aveia e suas estirpes hibridizadas	1	Macadâmias (Macadamia spp.)	-
Crustáceos	-	Nozes (Juglans spp.)	-
Ovos	X	Pecãs (Carya spp.)	-
Peixes	-	Pistaches (Pistacia spp.)	-
Amendoim	-	Pinoli (Pinus spp.)	-
Soja	1	Castanhas (Castanea spp.)	1
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	X	Látex natural	-
Amêndoa (Prunus dulcis, sin.:Prunusamygdalus, Amygdaluscommunis L)	-		

^{*1}LEGENDA: X = PRESENTE NA FORMULAÇÃO; 1 = PRESENTE NA MESMA LINHA COM POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA; - = NÃO HÁ PRESEÇA OU POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.

^A Conforme RDC nº 727 de 1º de julho de 2022.

APLICAÇÃO

Aplicação	Produto indicado para o preparo de brioche francês.
Procedimento de uso	INGREDIENTES 1kg de mistura concentrada, 5kg de farinha especial panificação, 2,4litros água gelada (1litro água gelada + 1,4kg gelo picado), 360g de fermento biológico fresco e 750g de margarina. 5kg de mistura concentrada, 25kg de farinha especial panificação, 12litros água gelada (5litros água gelada + 7kg gelo picado), 1800g de fermento biológico fresco e 3750g de margarina.

Elaborado por: Carlos Fortunato	Data de revisão: 09/05/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Carlos Fortunato	Data de emissão: 09/09/2020	

PROCEDIMENTO DE USO

- 1) Misturar todos os ingredientes e amassar a uma massa lisa e homogênea;
- 2) 10 minutos velocidade lenta e 15 minutos velocidade rápida;
- 3) Temperatura da massa aprox. 22°C;
- 4) Cilindrar a massa;
- 5) Deixar em repouso por 30 minutos;
- 6) Fracionar e modelar as peças, colocar nas formas e levar para fermentar;
- 7) Pincelar com ovos;
- 8) Assar a 160°C por 20 minutos.

Rendimento

Aproximadamente 9,51kg de massa sem assar. (Para 1kg de concentrado)

Aproximadamente 8,0kg de pão assado

Aproximadamente 47,55kg de massa sem assar. (Para 5kg de concentrado)

Aproximadamente 40,0kg de pão assado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	100 g
Valor energético (kcal)	406
Carboidratos (g)	73
Açúcares totais (g)	63
Açúcares adicionados (g)	63
Proteínas (g)	1,5
Gorduras totais (g)	12
Gorduras saturadas (g)	6,7
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	2031

**Tabela Nutricional da
Mistura
RDC 429 e IN 75/2020****(EXCLUSIVO PARA
PROCESSAMENTO
INDUSTRIAL)**Elaborado por:
Carlos FortunatoData de revisão:
09/05/2022

DIRETORIA

Aprovado por:
Carlos FortunatoData de emissão:
09/09/2020

**Tabela Nutricional da
Mistura (porção) e do
produto pronto para
o consumo (100 g)**

RDC 429 e IN 75/2020

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 167 porções

Porção: 30 g (3 Colheres de sopa)

	100 g (**)	30 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	278	122	6
Carboidratos (g)	46	22	7
Açúcares totais (g)	6,6	19	
Açúcares adicionados (g)	6,6	19	38
Proteínas (g)	6	0,5	1
Gorduras totais (g)	7,8	3,6	6
Gorduras saturadas (g)	2,2	2	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,8	0	0
Sódio (mg)	290	609	30

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** No alimento pronto para o consumo.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência	Pó
Cor	Esbranquiçado
Odor	Característico, farináceo, livre de odores estranhos
Sabor	Característico, farináceo, livre de sabores estranhos

OBSERVAÇÕES

Legislações consideradas na presente especificação:

RDC N° 259, 20/09/2002; RDC N° 359, 23/12/2003; RDC N° 360, 23/12/2003; RDC N° 27, 06/08/2010; LEI N° 10.674, 16/05/2003; RDC N° 26, 02/07/2015; RDC N° 136, DE 08/02/2017; Informe Técnico n° 26, 14/06/2007; RDC N° 26 de 02/07/2015. RDC n° 429; 08/10/22, IN n° 75, 08/10/22.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES

DATA	VERSÃO	ALTERAÇÃO
09/09/2020	00	- Emissão do documento
09/05/2022	02	- Revisão da ficha técnica; Adequações para RDC 429/2020 e IN 75/2020.

Produzido por: CNPJ 09.274.367/0001-78 – INDÚSTRIA BRASILEIRA
Rodovia PR 506, KM 2,5, N° 2179 – Distrito Industrial – 83430-000 – Campina Grande do Sul / PR

Elaborado por: Carlos Fortunato	Data de revisão: 09/05/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Carlos Fortunato	Data de emissão: 09/09/2020	