

	<b>MISTURA CONCENTRADA PREPARADA PARA PÃO MACIO</b>	Versão N°: 02
		Código: ET-103
<b>ET – Especificação Técnica</b>		Página 1 de 3

PRODUTO			
Denominação de venda	<b>Mistura concentrada preparada para pães macios (pão de forma, hambúrguer e hot dog).</b>		
Código de Barras: 7898330514921	Código ERP: 921955	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. <b>INDÚSTRIA BRASILEIRA.</b>		
Apresentação	Peso líquido de 5kg; Embalagem primária: bobina de polietileno; Embalagem secundária: fardo de papel kraft impresso;		
Ingredientes	Açúcar, amido de milho, emulsificantes, soro de leite em pó, gordura vegetal, sal refinado, aromatizante, antiemectante fosfato de cálcio, melhorador de farinha ácido ascórbico, enzimas.		
Registro	Dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC n° 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 <sup>*A</sup>	<b>ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, CASTANHAS E NOZES. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.</b>		

ALERGÊNICO	PRESEÇA <sup>*1</sup>	ALERGÊNICO	PRESEÇA <sup>*1</sup>
Trigo e suas estirpes hibridizadas	X	Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.)	-
Centeio e suas estirpes hibridizadas	1	Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )	-
Cevada e suas estirpes hibridizadas	1	Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	-
Aveia e suas estirpes hibridizadas	1	Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.)	-
Crustáceos	-	Nozes ( <i>Juglans</i> spp.)	1
Ovos	1	Pecãs ( <i>Carya</i> spp.)	-
Peixes	-	Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.)	-
Amendoim	-	Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.)	-
Soja	1	Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.)	1
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	X	Látex natural	-
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> 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 n° 727 de 1° de julho de 2022.

APLICAÇÃO	
Aplicação	Produto indicado para o preparo de pães macios (pão de forma, hambúrguer e hot dog).
Procedimento de uso	<b>INGREDIENTES</b> 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 200g de margarina.  5kg de mistura concentrada, 25kg de farinha especial panificação, 12litros água gelada (5litros

Elaborado por: Carlos Fortunato	Data de revisão: 01/06/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Carlos Fortunato	Data de emissão: 13/06/2016	

água gelada + 7kg gelo picado), 1800g de fermento biológico seco e 1000g de margarina.

**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 15 minutos;
- 6) Fracionar e modelar as peças, colocar nas formas e levar para fermentar;
- 7) Assar a 160°C por 35 minutos.

Rendimento

Aproximadamente 8,96kg de massa sem assar. (Para 1kg de concentrado)

Aproximadamente 8,0kg de pão pronto. (Para 1kg de concentrado)

Aproximadamente 44,8kg de massa sem assar. (Para 5kg de concentrado)

Aproximadamente 40,0kg de pão pronto. (Para 1kg de concentrado)

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL****INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	100 g
Valor energético (kcal)	388
Carboidratos (g)	71
Açúcares totais (g)	54
Açúcares adicionados (g)	54
Proteínas (g)	1,3
Gorduras totais (g)	11
Gorduras saturadas (g)	7,2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	2605

**Tabela Nutricional  
da Mistura  
RDC 429 e IN  
75/2020**

**(EXCLUSIVO PARA  
PROCESSAMENTO  
INDUSTRIAL)**

**Tabela Nutricional  
da Mistura**

Elaborado por:  
Carlos Fortunato

Data de revisão:  
01/06/2022

DIRETORIA

Aprovado por:  
Carlos Fortunato

Data de emissão:  
13/06/2016

(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)	250	115	6
Carboidratos (g)	48	21	7
Açúcares totais (g)	6	16	
Açúcares adicionados (g)	6	16	32
Proteínas (g)	6,4	0,4	1
Gorduras totais (g)	3,6	3,3	5
Gorduras saturadas (g)	1,2	2,2	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,8	0	0
Sódio (mg)	314	781	39

\* 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
13/06/2016	00	- Emissão do documento
29/10/2020	01	-
01/06/2022	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: 01/06/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Carlos Fortunato	Data de emissão: 13/06/2016	