

	MISTURA CONCENTRADA PREPARADA PARA PÃO BÍBLICO	Versão N°: 02
		Código: ET-106
ET – Especificação Técnica		Página 1 de 3

PRODUTO			
Denominação de venda		Mistura concentrada preparada para Pão Bíblico	
Código de Barras: 7898330514983	Código ERP: 922013	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: Plástica de polietileno; Embalagem secundária: fardo de papel kraft impresso; Peso líquido: 5kg;		
Ingredientes	Farinha de espelta, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa madre de espelta (farinha de espelta, água, massa madre de espelta amadurada e acidulante) desidratada, farinha integral de cevada, farinha de trigo, farinha de malte de trigo, linhaça, farinha de feijão, sal marinho e sorgo.		
Registro	Dispensado de registro conforme Resolução RDC N° 240, 26/07/2018		
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 E CEVADA. PODE CONTER SOJA, NOZES, CASTANHAS, CENTEIO, AVEIA, LEITE E OVOS. CONTÉM GLÚTEN		
ALERGÊNICO	PRESENÇA^{*1}	ALERGÊNICO	PRESENÇA^{*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	X	Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa)	-
Aveia e suas estirpes hibridizadas	1	Macadâmias (Macadamia spp.)	-
Crustáceos	-	Nozes (Juglans spp.)	1
Ovos	1	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	1	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 PRESENÇA OU POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.

^A Conforme RDC n° 727 de 1° de julho de 2022.

APLICAÇÃO	
Aplicação	Produto indicado para o preparo de pão bíblico.
Procedimento de uso	1 kg de mistura concentrada, 3 kg de farinha especial panificação, 2,28 litros água gelada (1 litro água gelada + 1,28 kg gelo picado), 120 g de fermento biológico fresco.
	5 kg de mistura concentrada, 15 kg de farinha especial panificação, 11,4 litros água gelada (6,4 litros água gelada + 5 kg gelo picado), 600 g de fermento biológico seco.

Elaborado por: Carlos Fortunato	Data de revisão: 05/03/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Carlos Fortunato	Data de emissão: 13/06/2016	

MODO DE PREPARO

- 1) Adicionar a mistura concentrada, a água e o fermento fresco à masseira e bater em velocidade baixa por 5 minutos;
- 2) Bater em velocidade alta por mais 6 minutos. A temperatura da massa deve estar em torno de 24 – 26°C;
- 3) Deixar a massa em repouso por 15 minutos;
- 4) Dividir a massa em peças de 250g e modelar, deixar em repouso por mais 10 minutos;
- 5) Assar a 230°C por 30 minutos.

Rendimento

Aproximadamente 6,4kg de massa sem assar. (Para 1kg de concentrado)

Aproximadamente 27kg de massa sem assar. (Para 5kg de concentrado)

CARACTERÍSTICAS
Tabela Nutricional da Mistura RDC 429 e IN 75/2020
(EXCLUSIVO PARA PROCESSAMENTO INDUSTRIAL)
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	315
Carboidratos (g)	58
Açúcares totais (g)	1,3
Açúcares adicionados (g)	1,3
Proteínas (g)	13
Gorduras totais (g)	3,4
Gorduras saturadas (g)	0,5
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	7,9
Sódio (mg)	1507

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)	206	93	5
Carboidratos (g)	42	17	6
Açúcares totais (g)	0,2	0,4	
Açúcares adicionados (g)	0,2	0,4	1
Proteínas (g)	7	4	8
Gorduras totais (g)	1,2	1	2
Gorduras saturadas (g)	0	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,8	2,4	10
Sódio (mg)	236	452	23

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** No alimento pronto para o consumo.


 Elaborado por:
Carlos Fortunato

 Data de revisão:
05/03/2022

DIRETORIA

 Aprovado por:
Carlos Fortunato

 Data de emissão:
13/06/2016

	MISTURA CONCENTRADA PREPARADA PARA PÃO BÍBLICO	Versão N°: 02
		Código: ET-106
ET – Especificação Técnica		Página 3 de 3

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
28/10/2020	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: 05/03/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Carlos Fortunato	Data de emissão: 13/06/2016	