

PRODUTO

Denominação de venda	Mistura preparada para Pão Actipan		
Código de Barras: 7898330513962	Código ERP: 912824	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: 5,01kg; Acompanha pepitas de girassol para decoração dos pães (350g) e etiqueta para identificação do produto acabado.		
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten de trigo, mix brotos (espelta, milho, trigo, sorgo, cravo vermelho, alfafa, linhaça, lentilha e ervilha), farinha de trigo integral, açúcar, gérmen de trigo, farinha de amaranto, cascas de semente de psyllium, flocos de batata e ácido ascórbico, semente de girassol, massa madre de centeio e sal refinado.		
Registro	Dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC nº 240/2018		
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 CENTEIO. PODE CONTER AMENDOIM, NOZES, CEVADA, AVEIA, LEITE, OVOS E SOJA. CONTÉM GLÚTEN.		

ALERGÊNICO	PRESEÇA ^{*1}	ALERGÊNICO	PRESEÇA ^{*1}
Trigo e suas estirpes hibridizadas	X	Avelãs (Corylus spp.)	-
Centeio e suas estirpes hibridizadas	X	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.)	1
Ovos	1	Pecãs (Carya spp.)	-
Peixes	-	Pistaches (Pistacia spp.)	-
Amendoim	-	Pinoli (Pinus spp.)	-
Soja	1	Castanhas (Castanea spp.)	-
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	1	Látex natural	-
Amêndoa (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis 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 pão Actipan
Procedimento de uso	1) Adicionar 1kg da mistura, 580ml de água e 30g de fermento fresco à masseira e bater em velocidade baixa por 5 minutos. 2) Bater em velocidade alta por mais 6 minutos.

Elaborado por: Carlos Fortunato	Data de revisão: 12/05/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Carlos Fortunato	Data de emissão: 13/06/2016	

- 3) A temperatura da massa deve estar em torno de 26 - 28°C, deixando a massa em repouso por 15 minutos.
- 4) Dividir a massa em pedaços com 250g cada e deixar em repouso por mais 15 minutos.
- 5) Assar a 230°C por 30 minutos.

SUGESTÃO PARA GRÃOS MAIS MACIOS

- 1) Adicionar 650ml de água à mistura e deixar macerar por 30 minutos.
- 2) Adicionar o fermento fresco e iniciar o processo de amassar.

Rendimento Aproximadamente 1,68kg de massa

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	358
Carboidratos (g)	55
Açúcares totais (g)	2,1
Açúcares adicionados (g)	1,9
Proteínas (g)	15
Gorduras totais (g)	8,7
Gorduras saturadas (g)	0,8
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	6,6
Sódio (mg)	988

Obs.: Para produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial: Não pode conter porção, VD, medida caseira, número de porções, zerar energia e nutrientes, rotulagem frontal obrigatória.

Elaborado por:
Carlos Fortunato

Data de revisão:
12/05/2022

DIRETORIA

Aprovado por:
Carlos Fortunato

Data de emissão:
13/06/2016

**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)	220	109	5
Carboidratos (g)	34	17	6
Açúcares totais (g)	1,2	0,6	
Açúcares adicionados (g)	1,2	0,6	1
Proteínas (g)	9,4	4,5	9
Gorduras totais (g)	5,2	2,6	4
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	8
Sódio (mg)	588	296	15

* 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 VERSÕES

DATA	VERSÃO	ALTERAÇÃO
13/06/2016	00	- Emissão do documento
20/04/2020	01	- Revisão do documento
12/05/2022	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: 12/05/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Carlos Fortunato	Data de emissão: 13/06/2016	