	MISTURA PREPARADA PARA BAGUETTE	Versão N°: 02
		Código: ET-77
ET – Especificação Técnica		Página 1 de 4

PRODUTO			
Denominação de venda	Mistura preparada para Baguete		
Código de Barras: 7898330514006	Código ERP: 912867	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		
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa madre de trigo desidratada, gordura vegetal de palma, açúcar, emulsificantes, extrato de malte de cevada, farinha de cevada, farinha de soja, leite em pó desnatado, sal refinado, massa madre de centeio, estabilizante goma guar, antiumectante fosfato de cálcio, melhorador de farinhas ácido ascórbico e enzimas.		
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, CENTEIO, CEVADA, SOJA E LEITE. PODE CONTER NOZES, CASTANHAS, AVEIA E OVOS. CONTÉM LACTOSE. 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	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	X	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 n° 727 de 1° de julho de 2022.

APLICAÇÃO	
Aplicação	Produto indicado para o preparo de pão baguete.
Procedimento de uso	<p>INGREDIENTES 1) Adicionar 1kg da mistura, 620ml de água, 20g de fermento fresco.</p> <p>PROCEDIMENTO DE USO 1) Adicionar à mistura, 470ml de água e o fermento fresco à masseira e bater em velocidade baixa por 6 minutos, ou até a obtenção de uma massa lisa e homogênea; 2) Adicionar o restante da água e bater por mais 6 minutos. A temperatura da massa deve estar</p>

Elaborado por: Carlos Fortunato	Data de revisão: 11/05/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Carlos Fortunato	Data de emissão: 13/06/2016	

em torno de 24 – 26°C;
3) Deixar a massa em repouso por 15 min, pesar as peças de 250g, deixar repousar por 30 min;
4) Modelar as baguetes, levar à câmara fermentadora;
5) Assar a 240°C por 20 minutos, com vapor.

Rendimento Aproximadamente 1,64kg 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)	331
Carboidratos (g)	69
Açúcares totais (g)	0,3
Açúcares adicionados (g)	0,3
Proteínas (g)	9,9
Gorduras totais (g)	1,7
Gorduras saturadas (g)	0,3
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	3,8
Sódio (mg)	744

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.

**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)	202	101	5
Carboidratos (g)	42	21	7
Açúcares totais (g)	0,2	0,1	
Açúcares adicionados (g)	0,2	0,1	0
Proteínas (g)	6,2	3	6
Gorduras totais (g)	1	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,4	1,1	4
Sódio (mg)	454	223	11

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
** No alimento pronto para o consumo.



Elaborado por:
Carlos Fortunato

Data de revisão:
11/05/2022

DIRETORIA

Aprovado por:
Carlos Fortunato

Data de emissão:
13/06/2016

 	MISTURA PREPARADA PARA BAGUETTE	Versão N°: 02
		Código: ET-77
ET – Especificação Técnica		Página 3 de 4

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
07/02/2018	01	- Revisão da ficha técnica;
11/05/2022	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: 11/05/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Carlos Fortunato	Data de emissão: 13/06/2016	

Elaborado por:
Carlos Fortunato

Data de revisão:
11/05/2022

DIRETORIA

Aprovado por:
Carlos Fortunato

Data de emissão:
13/06/2016