

PRODUTO

Denominação de venda	Mistura preparada para pão Korpitz		
Código de Barras: 7898330513993	Código ERP: 912859	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 gergelim para decoração dos pães (250g) e etiquetas para identificação do produto acabado.		
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo e centeio tostadas, glúten de trigo, farelo de trigo, centeio triturado, soja triturada, malte de trigo triturado, linhaça, massa madre de centeio, sal, farinha de malte de cevada, açúcar, estabilizantes, acidulante ácido cítrico, melhorador de farinha ácido ascórbico, enzimas.		
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, CENTEIO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER NOZES, CASTANHAS, AVEIA, LEITE E OVOS. 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	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 Korpitz
Procedimento de uso	Adicionar 1kg da mistura, 570ml 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, até obter uma massa lisa e homogênea. A temperatura da massa deve estar em torno de 28°C;

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

- 3) Deixar a massa em repouso por 15 minutos;
- 4) Dividir a massa em peças de 100g e modelar, deixar em repouso por mais 20 minutos;
- 5) Assar a 230°C por 20 minutos.

Rendimento Aproximadamente 1,6kg 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)	320
Carboidratos (g)	62
Açúcares totais (g)	0,6
Açúcares adicionados (g)	0,6
Proteínas (g)	12
Gorduras totais (g)	2,7
Gorduras saturadas (g)	0,5
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	8,2
Sódio (mg)	903

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)	198	94	5
Carboidratos (g)	38	18	6
Açúcares totais (g)	0,4	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0,4	0,2	0
Proteínas (g)	7,8	3,6	7
Gorduras totais (g)	1,6	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,2	2,5	10
Sódio (mg)	566	271	14

* 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
20/04/2018	01	- Revisão do documento
13/05/2022	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	