

PRODUTO

Denominação de venda	Mistura preparada para pão Mamma Mia		
Código de Barras: 7898330513979	Código ERP: 912832	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 aveia em flocos para decoração dos pães (250g) e etiquetas para identificação do produto acabado.		
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, trigo triturado, farelo de trigo, malte de trigo, glúten de trigo, linhaça, semente de girassol, centeio triturado, massa madre de centeio (farinha de centeio, água, massa madre de centeio amadurada e acidulante) desidratada, sal, farinha de soja, soja triturada, extrato de malte de cevada, farinha de malte de cevada, mix de minerais e vitaminas (carbonato de cálcio, óxido de magnésio, difosfato de ferro, vitamina D3 e ácido fólico), açúcar, emulsificantes, estabilizante goma guar, antiumectante fosfato monocalcico, melhorador de farinha ácido ascórbico e enzimas.		
Registro	Dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC n° 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, SOJA E CEVADA. 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 n° 727 de 1° de julho de 2022.

APLICAÇÃO

Aplicação	Produto indicado para o preparo de pão Mamma Mia
Procedimento de uso	MODO DE PREPARO 1) Adicionar 1kg da mistura, 570ml de água e 30g de fermento fresco à masseira e bater em velocidade baixa por 5 minutos;

Elaborado por: Carlos Fortunato	Data de revisão: 18/05/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Carlos Fortunato	Data de emissão: 13/06/2016	

- 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;
- 6) Adicionar aveia em flocos para decoração.

SUGESTÃO PARA GRÃOS MAIS MACIOS

- 1) Adicionar 600ml de água à mistura e deixar macerar por 30 minutos.
- 2) Adicionar o fermento fresco e iniciar o processo de amassar.

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)	339
Carboidratos (g)	61
Açúcares totais (g)	1,9
Açúcares adicionados (g)	1,9
Proteínas (g)	12
Gorduras totais (g)	5,2
Gorduras saturadas (g)	0,7
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	6,5
Sódio (mg)	843
Vitamina D (µg)	1,4
Ácido Fólico (µg)	111
Cálcio (mg)	223
Ferro (mg)	3,9
Magnésio (mg)	106

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**

Elaborado por:
Carlos Fortunato

Data de revisão:
18/05/2022

DIRETORIA

Aprovado por:
Carlos Fortunato

Data de emissão:
13/06/2016

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)	224	100	5
	Carboidratos (g)	40	18	6
	Açúcares totais (g)	1,2	0,6	
	Açúcares adicionados (g)	1,2	0,6	1
	Proteínas (g)	8	3,5	7
	Gorduras totais (g)	3,6	1,6	2
	Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
	Gorduras trans (g)	0	0	0
	Fibras alimentares (g)	4,4	2	8
	Sódio (mg)	528	253	13
Vitamina D (µg)	0,8	0,4	3	
Ácido Fólico (µg)	70	33	8	
Cálcio (mg)	140	67	7	
Ferro (mg)	2,4	1,2	8	
Magnésio (mg)	66	32	8	
* 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
18/05/2022	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: 18/05/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Carlos Fortunato	Data de emissão: 13/06/2016	