	<b>MISTURA PREPARADA PARA PÃO RÚSTICO, ITALIANO E CIABATTA</b>	Versão N°: 02
		Código: ET-84
<b>ET – Especificação Técnica</b>		Página 1 de 3

PRODUTO			
Denominação de venda		<b>Mistura preparada para pães rústicos, ciabatta e italiano</b>	
Código de Barras: 7898330513931	Código ERP: 912794	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. <b>INDÚSTRIA BRASILEIRA.</b>		
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, açúcar, sal refinado, extrato de malte de cevada, farinha de cevada, farinha de soja, leite em pó desnatado, massa madre de centeio, emulsificantes, estabilizante goma guar, antiemectante fosfato de cálcio, melhorador de farinhas ácido ascórbico e 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 <sup>A</sup>	<b>ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CENTEIO, CEVADA, SOJA E LEITE. PODE CONTER NOZES, CASTANHAS, AVEIA E OVOS. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.</b>		
<b>ALERGÊNICO</b>	<b>PRESEÇA<sup>*1</sup></b>	<b>ALERGÊNICO</b>	<b>PRESEÇA<sup>*1</sup></b>
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.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L)	-		
<sup>*1</sup> LEGENDA: X = PRESENTE NA FORMULAÇÃO; 1 = PRESENTE NA MESMA LINHA COM POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA; - = NÃO HÁ PRESEÇA OU POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA. <sup>A</sup> Conforme RDC nº 727 de 1º de julho de 2022.			
APLICAÇÃO			
Aplicação	Produto indicado para o preparo de pães rústicos, ciabatta e italiano.		
Procedimento de uso	<b>INGREDIENTES</b> 1) Adicionar 1kg da mistura, 620ml de água, 15g de fermento fresco e 40g de azeite de oliva.  <b>PROCEDIMENTO DE USO</b> 1) Adicionar a mistura, 500ml de água o azeite de oliva 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. A temperatura da massa deve estar em torno de 24 – 26°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 2 horas em uma forma untada. Fazer uma dobra na massa após 1 hora de descanso;  
4) Colocar a massa em uma mesa, cortar no tamanho desejado e deixar descansar por 30 minutos;  
5) Assar a 240°C por 20 minutos, com vapor.

Rendimento Aproximadamente 1,67kg 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)	327
Carboidratos (g)	68
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)	747

**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)	214	97	5
Carboidratos (g)	40	20	7
Açúcares totais (g)	0,2	0,1	
Açúcares adicionados (g)	0,2	0,1	0
Proteínas (g)	6	3	6
Gorduras totais (g)	3,4	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,1	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,4	1,1	4
Sódio (mg)	446	224	11

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



Elaborado por:  
Carlos Fortunato

Data de revisão:  
12/05/2022

DIRETORIA

Aprovado por:  
Carlos Fortunato

Data de emissão:  
13/06/2016

 	<b>MISTURA PREPARADA PARA PÃO RÚSTICO, ITALIANO E CIABATTA</b>	Versão N°: 02
		Código: ET-84
<b>ET – Especificação Técnica</b>		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 VERSÕES		
DATA	VERSÃO	ALTERAÇÃO
13/06/2016	00	- Emissão do documento
20/04/2018	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	