



# MISTURA PREPARADA PARA PÃO DA FAZENDA

Versão N°: 02

Código: ET-86

ET – Especificação Técnica

Página 1 de 3

## PRODUTO

Denominação de venda	Mistura preparada para pão especial.		
Código de Barras: Kraft 5,01kg – 7898330514136 Caixa 15kg – 7898330514532	Código ERP: 914002 915211	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, Nº 2179, Bairro Industrial – Galpão B, CEP 83430-000, Campina Grande do Sul – PR. Brasil. <b>INDÚSTRIA BRASILEIRA.</b>		
Apresentação	O produto é apresentado em duas opções: 1) Peso líquido de 5,01kg: – Embalagem primária: bobina de polietileno; – Embalagem secundária: fardo de papel kraft impresso; – Acompanha etiqueta de identificação do produto acabado.  2) Peso líquido de 15kg: – Embalagem primária: saco de polietileno; – Embalagem secundária: caixa de papelão;		
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, emulsificantes, soro de leite em pó, açúcar, frutose em pó, sal refinado, aromatizante, corante natural betacaroteno, antiemectante fosfato de cálcio, melhorador de farinha 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 E LEITE. PODE CONTER NOZES, CASTANHAS, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS E SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.</b>		
<b>ALERGÊNICO</b>	<b>PRESENÇA<sup>*1</sup></b>	<b>ALERGÊNICO</b>	<b>PRESENÇA<sup>*1</sup></b>
Trigo e suas estirpes hibridizadas	X	Avelãs (Corylus spp.)	-
Centeio e suas estirpes hibridizadas	1	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.)	1
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	X	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 PRESENÇA OU POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.			
<sup>A</sup> Conforme RDC nº 727 de 1º de julho de 2022.			

Elaborado por:  
Carlos FortunatoData de revisão:  
12/05/2022

DIRETORIA

Aprovado por:  
Carlos FortunatoData de emissão:  
13/06/2016

**APLICAÇÃO**

Aplicação	Produto indicado para o preparo de pães especiais.
Procedimento de uso	<b>INGREDIENTES</b> 1) 1kg de mistura, 240ml de água, 200g de ovos e 40g de fermento biológico fresco.
	<b>PARA O PREPARO DA COBERTURA/DECORAÇÃO – FAROFA ARTESANAL PRONTA</b> 1) 70g de farinha de trigo, 35g de margarina 80% de lipídeos, 24g de açúcar para cada kg de mistura
Procedimento de uso	<b>PROCEDIMENTO DE USO</b> 1) Adicionar à masseira o mix pão da fazenda, metade da água e os ovos. Bater em velocidade lenta por aproximadamente 5 minutos adicionando também aos poucos o restante da água até que a massa fique homogênea;
	2) Adicionar o fermento biológico fresco e na velocidade rápida bater por aproximadamente 10 minutos até obtenção do ponto de véu; 3) Dividir em partes de 280g. Bolear e deixar descansar por aproximadamente 15 minutos; 4) Modelar manualmente em formato de filão acondicionando em assadeiras pré-untadas, dispondo seis pães por assadeira 40x60cm; 5) Deixar fermentar por 120 minutos; 6) Pincelar com gema líquida ou ovos; 7) Preparar a farofa artesanal misturando bem a farinha, a margarina e o açúcar; 7) Fazer um corte central e cobrir com aproximadamente 25g farofa pronta por unidade; 8) Assar em forno lastro a 180° C ou turbo a 150° C por aproximadamente 25 a 28 minutos.
Rendimento	Aproximadamente 1,48kg de massa crua para cada kg de mistura Aproximadamente 1,42kg de massa assada para cada kg de mistura 5 unidades de 275g assado e decorado para cada kg de mistura

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

<b>Tabela Nutricional da Mistura</b> <b>RDC 429 e IN 75/2020</b>  <b>(EXCLUSIVO PARA</b> <b>PROCESSAMENTO INDUSTRIAL)</b>	<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	100 g	
	Valor energético (kcal)	357
	Carboidratos (g)	73
	Açúcares totais (g)	12
	Açúcares adicionados (g)	12
	Proteínas (g)	7,9
	Gorduras totais (g)	3,7
	Gorduras saturadas (g)	2,2
	Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2,3	
Sódio (mg)	527	
<b>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.</b>		

 Elaborado por:  
 Carlos Fortunato

 Data de revisão:  
 12/05/2022

DIRETORIA

 Aprovado por:  
 Carlos Fortunato

 Data de emissão:  
 13/06/2016

<b>Tabela Nutricional da Mistura (porção) e do produto pronto para o consumo (100 g) – 5kg</b>  <b>RDC 429 e IN 75/2020</b>	<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
	Porções por embalagem: Cerca de 167 porções			
	Porção: 30 g (3 Colheres de sopa)			
		100 g (**)	30 g	%VD (*)
	Valor energético (kcal)	278	108	5
	Carboidratos (g)	50	22	7
	Açúcares totais (g)	8,8	3,5	
	Açúcares adicionados (g)	8,6	3,5	7
	Proteínas (g)	7,4	2,4	5
	Gorduras totais (g)	5,4	1,1	2
	Gorduras saturadas (g)	2,2	0,7	4
	Gorduras trans (g)	0	0	0
	Fibras alimentares (g)	1,6	0,7	3
	Sódio (mg)	364	158	8
<small>* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.          ** No alimento pronto para o consumo.</small>				

**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	