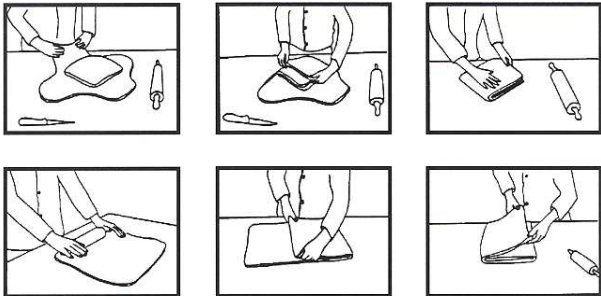


ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

Produto	Mistura para Massa Folhada		
Nome técnico	Mistura para preparo de Massa Folhada.		
Cód. SAP	5 kg: 2100255	AB Mauri R&D Nº:	R&D-B2B-MR-061 – Mistura para Massa Folhada.
Descrição	Mistura em pó para preparo de massa folhada, destinado ao segmento B2B.		
Modo de preparo	- Colocar a Mistura para Massa Folhada (5,0 kg) e a água gelada (2.800 mL) na masseira. Misturar por 2 minutos em velocidade lenta. Em seguida, misturar em velocidade rápida até que a massa fique lisa e enxuta. - Fazer uma bola com a massa e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir a massa com plástico. - Fazer uma placa quadrada de margarina de 3,7 kg. - Os melhores resultados serão obtidos com uso de margarina específica para este fim. Seguir o procedimento de dobras conforme a figura abaixo. - Cortar a massa em cruz, abrindo e puxando para fora as 4 pontas dos cortes. Esticar as pontas. - Colocar no centro a margarina e cobri-la totalmente com a massa, formando um envelope. - Abrir a massa utilizando uma laminadora ou, no processo manual, através de uma bilha profissional. Dar 2 dobras de três e deixar descansar por 15 minutos. Dar mais 02 dobras de 03 e deixar descansar por mais 15 minutos. Dar mais uma 01 dobra de 03. - Assim a massa estará pronta, totalizando 05 dobras de três. Descansar por no mínimo uma hora sob refrigeração. - Moldar em formatos variados. - Assar em forno de lastro a 220°C ou turbo a 180°C por aproximadamente 18 minutos. De acordo com o tamanho das peças, os tempos de forneamento podem variar.  De acordo com o tamanho das peças, os tempos de forneamento podem variar.		
Rendimento	1 kg de mistura faz aproximadamente 1,6 kg de massa crua, e rende: - o 38 unidades de 51 g cada; - o 23 unidades de 85 g cada.		
Benefícios	- o Economia – Elimina desperdício de tempo no balanceamento da receita; - o Padronização - resulta em produtos leves e com qualidade garantida; - o Praticidade – produz uma massa que estica mais fácil, facilitando o trabalho profissional, e ainda elimina o descanso entre as dobras; - o Versatilidade - possibilita o preparo de diversas receitas doces e salgadas.		



Contato Matriz	AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Rua Cardeal Arcoverde, 1641 – 12º andar – Pinheiros. CEP 05407-002 - São Paulo - SP
Contato SAC	0800 703 3699 www.mauri.com.br
Produzido por	AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Avenida Tietê, L-233 - Barranca do Rio Tietê. CEP: 17.280-000 - Pederneiras - SP Tel.: 55 14 3283-8014 INDÚSTRIA BRASILEIRA

Lista de Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal e melhorador de farinha: protease.
CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA.

Características Sensoriais

Aparência	Pó branco a levemente amarelo.
Odor	Característico.
Sabor/Aroma	Característico.

Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			100g
Porção 20g (2,5 colheres de sopa) ***			
Quantidade por porção		%VD*	
Valor Energético	71 kcal = 298 kJ	4	357 kcal = 1499 kJ
Carboidratos	14 g	5	71 g
Proteínas	1,9 g	3	9,6 g
Gorduras Totais	0,7 g	1	3,7 g
Gorduras Saturadas	0 g	0	0,8 g
Gorduras Trans	0 g	**	1,0 g
Fibra Alimentar	0 g	0	2,5 g
Sódio	94 mg	4	471 mg

NOTA: 1. * - % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
2. ** - VD não estabelecido
3. *** - Quantidade suficiente para preparar 40g de massa folhada.

Modificação Genética

Não Contém ingredientes transgênicos.

Informações de Conveniência

Adequado para	Sim	Não	Comentários
Ovo-lacto-vegetariano	x		
Vegano		x	
Orgânico		x	



Informações de Embalagem, Transporte e Armazenamento			
Embalagem	0 Fardos com 15 kg, contendo 3 sacos plásticos com conteúdo líquido de 5 kg cada. Paletização (lastro x altura): 8 x 7.		
Códigos de barras	Embalagem Primária		Embalagem Secundária
	5 kg	789 730940 469-0	1 789 730940 469-7
Recomendações de armazenamento	Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar direta. Depois de aberta, utilizar o conteúdo da embalagem no menor prazo possível.		
Prazo de validade	6 meses a partir da data de fabricação. As informações de lote e validade encontram-se na embalagem.		

Informações adicionais
- o Classificação fiscal – 1901.20.00 - o Não contém ingredientes de origem animal. - o Não contém aromatizante. - o Informação nutricional obtida através de cálculo teórico baseado em dados de tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais, e dos fornecedores das matérias-primas. As informações contidas nesta especificação são baseadas na formulação do produto, nos dados fornecidos pelos fornecedores das matérias-primas e da unidade fabril até a data de emissão do presente documento.

Confidencialidade
As informações contidas nesta especificação são confidenciais. A informação é de propriedade da AB Mauri. Destina-se exclusivamente para uso pelo indivíduo ou organização para a qual ele é fornecido. Informações estão sujeitas aos direitos do autor e não devem ser utilizadas, divulgadas, copiadas ou divulgadas a terceiros sem o consentimento por escrito da AB Mauri.

Histórico de Revisões				
Data	Emissor	Revisor/Aprovador	Revisão	Natureza da Revisão
10/11/15	GP	KI	00	Emissão Inicial
20/05/16	GP	KI	01	Alteração de Embalagem