



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

Produto	Mistura para Pão Leve de Centeio		
Nome técnico	Mistura para preparo de Pão de Centeio		
Cód. SAP	2100237	AB Mauri R&D Nº:	R&D-B2B-MR-052 – Pão Leve de Centeio
Descrição	Mistura em pó para preparo do pão leve de centeio, destinado ao segmento B2B.		
Modo de preparo	<ol style="list-style-type: none">Colocar na masseira a Mistura para Preparo de Pão Leve de Centeio (5 kg), parte da água gelada (2.500 mL). Misturar por 5 minutos em velocidade lenta.Passar para a velocidade rápida, adicionar o fermento biológico fresco Mauri (150 g) e o restante da água (250 mL a 500 mL). Bater até que a massa fique lisa e enxuta (ponto de véu).Dividir a massa em peças de 400 g ou no tamanho desejado, bolear e deixar descansar por 20 minutos. (cobertas para não ressecar).Modelar e colocar em formas apropriadas. Deixar crescer até atingir a borda da forma ou até alcançar o volume desejado.Assar em forno de lastro a 190°C ou forno turbo a 160°C por aproximadamente 30 minutos. <p>Os tempos de fermentação e forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças.</p>		
Rendimento	1 kg de mistura faz aproximadamente 1,580 kg de massa crua e rende: <ul style="list-style-type: none">4 unidades de 400 g cada.		
Benefícios	<ul style="list-style-type: none">Leve em gorduras totais.Padronização – resulta em produtos finais de qualidade garantida.Pães macios por mais tempo.Praticidade.Qualidade de pães industrializados.		

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 rica em ferro e ácido fólico, farinha de centeio, açúcar, fibra de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, farinha de soja, cacau, conservador: propionato de cálcio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil lactilato de sódio, melhoradores de farinha: ácido ascórbico, azodicarbonamida e alfa amilase. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DE CENTEIO E DE SOJA. PODE CONTER LEITE, AVEIA E CEVADA.**

Cobertura: Flocos de centeio e fibra de trigo.

Características Sensoriais

Aparência	Pó levemente cinza a levemente marrom, com presença de farelo.
Odor	Característico.
Sabor/Aroma	Característico.

Version no. 01

Issue Date: 20/05/2016

Page 1 of 3

Por causa dos inúmeros fatores que afetam os resultados, todos os nossos produtos são vendidos com o entendimento de que os clientes fazem o seu próprio teste para determinar a adequação de nossos produtos. As declarações contidas neste documento não devem ser interpretadas como declarações, garantias ou garantias, expressas ou implícitas, de qualquer tipo.



Tabela Nutricional			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 34g (4 colheres de sopa)***			100g
Quantidade por porção		%VD*	
Valor Energético	117 kcal = 491 kJ	6	343 kcal = 1441 kJ
Carboidratos	23 g	8	68 g
Proteínas	3,3 g	4	9,8 g
Gorduras Totais	1,3 g	2	3,8 g
Gorduras Saturadas	0,3 g	1	0,9 g
Gorduras Trans	0,3 g	**	0,9 g
Gorduras Monoinsaturadas	0 g	**	0,1 g
Gorduras Poliinsaturadas	0,2 g	**	0,5 g
Colesterol	0 mg	0	0 mg
Fibra Alimentar	2,0 g	8	5,9 g
Sódio	239 mg	10	704 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 necessária para preparar uma fatia de 50g de pão.

Modificação Genética
Não contém ingredientes de origem transgênica.

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

Informações de Embalagem, Transporte e Armazenamento				
Embalagem	o Caixa com 10 kg, contendo 2 sacos plásticos com 5 kg cada, 2 sacos com 250g de cobertura, 40 sacos plásticos para embalar pães e 40 fechos plásticos. Paletização (lastro x altura): 9 x 7.			
	Códigos de barras	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
	5 kg	789 730940 444-7	1 789 840995 447-5	-----
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	4 meses a partir da data de fabricação. As informações de lote e validade encontram-se na embalagem.			

Informações adicionais
<ul style="list-style-type: none">o Classificação fiscal – 1901.20.00o Não contém ingredientes de origem animal.o Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético.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 e Inclusão de Cobertura – embalagem caixa