



## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

<b>Produto</b>	Mistura para Brioche		
<b>Nome técnico</b>	Mistura para preparo de Brioche sabor manteiga.		
<b>Cód. SAP</b>	5 kg: 2100258	<b>AB Mauri R&amp;D Nº:</b>	R&D-B2B-MR-059 – Mistura para Brioche.
<b>Descrição</b>	Mistura em pó para preparo de brioche sabor manteiga, destinado ao segmento B2B.		
<b>Modo de preparo</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cortar a margarina ou manteiga em cubos (600 g).</li><li>2. Misturar a Mistura para Brioche (5,0 kg) com as gemas (750 g), os ovos (750 g) e parte da água gelada (1.000 g) por 2 minutos em velocidade lenta.</li><li>3. Passar para a velocidade rápida, adicionar primeiro a margarina ou manteiga (600g) aos poucos, depois de fermento fresco (225g), e o restante da água (250 g) lentamente.</li><li>4. Misturar até que a massa fique lisa e enxuta (ponto de véu).</li><li>5. Retirar a massa da masseira, dividir e bolear (350 g).</li><li>6. Cobrir as bolas e descansar a massa por 10 minutos.</li><li>7. Modelar em formato de trança ou da maneira desejada.</li><li>8. Colocar a trança na forma previamente untada. Na metade do crescimento pincelar a brioche com gemas diluídas em água.</li><li>9. Fermentar por aproximadamente três horas e meia (3h 30min) a temperatura ambiente em armário fechado. Fornear por cerca de 20 a 25 minutos na temperatura de 170°C.</li></ol> <p>Os tempos de fermentação e forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças.</p>		
<b>Rendimento</b>	1 kg de mistura faz aproximadamente 1,700 kg de massa crua e rende: <ul style="list-style-type: none"><li>o 5 unidades de 350 g cada.</li></ul>		
<b>Benefícios</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>o Praticidade – facilidade no preparo.</li><li>o Produto final com textura fibrosa e bastante macia.</li><li>o Tradicional receita francesa.</li></ul>		

<b>Contato Matriz</b>	AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Rua Cardeal Arcoverde, 1641 – 12º andar – Pinheiros. CEP 05407-002 - São Paulo - SP
<b>Contato SAC</b>	0800 703 3699 www.mauri.com.br
<b>Produzido por</b>	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 <b>INDÚSTRIA BRASILEIRA</b>

### Lista de Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, composto lácteo com gordura vegetal sabor leite (soro de leite, gordura vegetal, xarope de glucose, concentrado proteico de soro, leite integral, regulador de acidez bicarbonato de sódio, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e aromatizante), glúten de trigo, sal, frutose, emulsificantes: estearoil lactilato de cálcio e goma guar, conservador propionato de cálcio, aromatizante, melhoradores de farinha: ácido ascórbico e alfa-amilase. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE DE VACA E DERIVADOS, DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER OVO.**

### Características Sensoriais

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



<b>Tabela Nutricional</b>			
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			<b>100g</b>
<b>Porção 29g (3,5 colheres de sopa)***</b>			
Quantidade por porção		%VD*	
Valor Energético	113 kcal = 475 kJ	6	389 kcal = 1634 kJ
Carboidratos	20 g	7	68 g
Proteínas	2,8 g	4	9,8 g
Gorduras Totais	2,5 g	5	8,6 g
Gorduras Saturadas	0,6 g	3	2,1 g
Gorduras Trans	0,7 g	**	2,4 g
Fibra Alimentar	0,7 g	3	2,4 g
Sódio	164 mg	7	567 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.

<b>Modificação Genética</b>
Não Contém ingredientes de origem transgênica.

<b>Informações de Conveniência</b>			
<b>Adequado para</b>	Sim	Não	Comentários
Ovo-lacto-vegetariano	x		
Vegano		x	
Orgânico		x	

<b>Informações de Embalagem, Transporte e Armazenamento</b>			
<b>Embalagem</b>	o Fardos com 15 kg, contendo 3 sacos plásticos com conteúdo líquido de 5 kg cada. Paletização (lastro x altura): 8 x 7.		
<b>Códigos de barras</b>	<b>Embalagem Primária</b>		<b>Embalagem Secundária</b>
	5 kg	789 730940 472-0	1 789 730940 472-7
<b>Embalagem Terciária</b>	-----		
<b>Recomendações de armazenamento</b>	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.		
<b>Prazo de validade</b>	6 meses a partir da data de fabricação. As informações de lote e validade encontram-se na embalagem.		

<b>Informações adicionais</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>o Classificação fiscal – 1901.20.00</li><li>o Contém ingredientes de origem animal.</li><li>o Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.</li><li>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.</li></ul>

<b>Confidencialidade</b>
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

Version no. 01

Issue Date: 20/05/2016

Page 3 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.