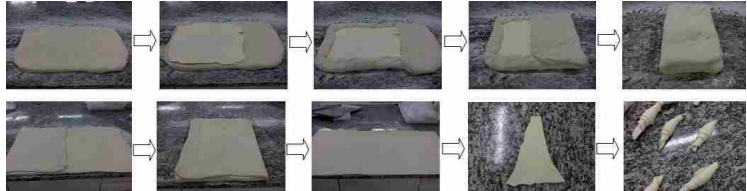


### ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

<b>Produto</b>	Mistura para Croissant		
<b>Nome técnico</b>	Mistura para preparo de Croissant sabor Manteiga.		
<b>Cód. SAP</b>	5 kg: 2100256	<b>AB Mauri R&amp;D Nº:</b>	R&D-B2B-MR-060 – Mistura para Croissant.
<b>Descrição</b>	Mistura em pó para preparo de croissant sabor manteiga, destinado ao segmento B2B.		
<b>Modo de preparo</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Na masseira bater a Misturar a Mistura para Preparo de Croissant (5,0 kg) com água gelada (2.300 – 2.400 mL) por 2 minutos em velocidade lenta. Adicionar de 80 g a 150 g de fermento fresco (de acordo com o tempo de fermentação desejado) e passar para velocidade rápida. Bater até que a massa fique lisa e enxuta.</li> <li>Fazer uma placa com a margarina para folhados (2,0kg).</li> <li>Abrir a massa e colocar a margarina para folhados em <math>\frac{1}{3}</math> da massa. Cobrir a margarina com a massa e dobrar em 3 partes. Abrir a massa utilizando uma laminadora ou no processo manual através de uma bilha profissional. Dobre um <math>\frac{1}{3}</math> da massa em direção ao centro, e depois sobreponha com o <math>\frac{1}{3}</math> restante (Dobra de três). Abrir novamente a massa e dar mais 2 dobras de três. Total 3 dobras de três. Modelar.</li> <li>Fermentar por aproximadamente 2 horas em estufa a temperatura de 32°C e umidade de 85% ou até dobrar de volume. Pincelar na metade do crescimento com gemas ou ovos.</li> <li>Assar em forno de lastro a 180°C ou turbo a 150°C por aproximadamente 15 minutos.</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 1,9 kg de massa crua e rende: <ul style="list-style-type: none"> <li>38 unidades de 50 g cada.</li> </ul>		
<b>Benefícios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Com ovo em pó;</li> <li>Economia – Elimina desperdício de tempo no balanceamento da receita;</li> <li>Padronização - resulta em produtos leves e com qualidade garantida;</li> <li>Praticidade – produz uma massa que estica mais fácil, facilitando o trabalho profissional, e ainda elimina o descanso entre as dobras;</li> <li>Versatilidade - possibilita o preparo de diversas receitas doces e salgadas.</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, 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), gordura vegetal hidrogenada, sal, ovo em pó, emulsificante estearoil lactilato de sódio, conservador propionato de cálcio, aromatizante e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e alfa amilase. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, LEITE DE VACA E DERIVADOS, DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA.**

**Características Sensoriais**

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

**Tabela Nutricional**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100g	
Porção 24g (3 colheres de sopa)***			
Quantidade por porção		%VD*	
Valor Energético	88 kcal = 370 kJ	4	367 kcal = 1541 kJ
Carboidratos	17 g	6	70 g
Proteínas	2,4 g	3	9,9 g
Gorduras Totais	1,3 g	2	5,2 g
Gorduras Saturadas	0,3 g	1	1,3 g
Gorduras Trans	0,3 g	**	1,3 g
Fibra Alimentar	0,6 g	2	2,3 g
Sódio	142 mg	6	592 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 transgênicos.

**Informações de Conveniência**

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

**Informações de Embalagem, Transporte e Armazenamento**

<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>	<b>Embalagem Terciária</b>
	5 kg	789 730940 470-6	1 789 730940 470-3
<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.		

**Informações adicionais**

- Classificação fiscal – 1901.20.00
- Contém ingredientes de origem animal.
- Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
- 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
11/11/15	GP	KI	00	Emissão Inicial
30/05/16	GP	KI	01	Alteração de Embalagem e ajustes de rotulagem