



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

Produto	Multiuso®		
Nome técnico	Mistura para preparo de produtos de panificação e confeitaria.		
Cód. SAP	1 kg: 2100245	AB Mauri R&D Nº:	R&D-B2B-MR-047 – Multiuso®
	5 kg: 2100232		
Descrição	Mistura em pó para preparo de produtos de massas doces, semi-doces (pão doce, pão de hambúrguer, pão de forma, brioche, bisnaguinha, hot dog, etc) e massas salgadas (pizza, esfiha, croissant, etc) destinado ao segmento B2B.		
Modo de preparo	<p>Para cada 1 kg de Mistura Multiuso® Mauri:</p> <ol style="list-style-type: none">Adicionar aos poucos na masseira 400 mL de água gelada, 100g de ovos, 80g de Fermento Fresco Mauri. Bater a massa até que fique lisa e enxuta (ponto de véu).Pesar conforme desejado, e deixar a massa descansar por 10 minutos.Modelar e colocar em assadeiras apropriadas. Na metade do crescimento, pincelar os produtos com gemas ou ovos pasteurizados Fleischeggs. Deixar fermentar até dobrar de volume.Assar em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 140°C por aproximadamente 20 minutos. <p>Para cada 5 kg de Mistura Multiuso® Mauri:</p> <ol style="list-style-type: none">Adicionar aos poucos na masseira 2000 mL de água gelada, 500g de ovos, 400g de Fermento Fresco Mauri. Bater a massa até que fique lisa e enxuta (ponto de véu).Pesar conforme desejado, e deixar a massa descansar por 10 minutos.Modelar e colocar em assadeiras apropriadas. Na metade do crescimento, pincelar os produtos com gemas ou ovos pasteurizados Fleischeggs. Deixar fermentar até dobrar de volume.Assar em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 140°C por aproximadamente 20 minutos. <p>De acordo com o tamanho das peças, o tempo de forneamento pode variar.</p>		
Rendimento	1 kg de mistura faz aproximadamente 1,580 kg de massa crua e rende: <ul style="list-style-type: none">26 unidades de 60 g cada;		
Benefícios	<ul style="list-style-type: none">Padronização – resulta em produtos com qualidade garantida.Praticidade.Versatilidade – possibilita o preparo de uma variedade de produtos panificados de massas doces, semi-doces e massas 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 rica em ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, farinha de soja, emulsificantes: ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos e estearoil-2-lactil lactato de sódio, melhoradores de farinha: alfa amilase, ácido ascórbico e azodicarbonamida. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA.**

Version no. 01

Issue Date: 18/05/2016

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.



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

Tabela Nutricional			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			100g
Porção 34g (4 colheres de sopa)***			
Quantidade por porção		%VD*	
Valor Energético	123 kcal = 517 kJ	6	362 kcal = 1520 kJ
Carboidratos	24 g	8	71 g
Proteínas	3,2 g	4	9,3 g
Gorduras Totais	0,7 g	1	2,1 g
Gorduras Saturadas	0,4 g	2	1,0 g
Gorduras Trans	0 g	**	0,5 g
Fibra Alimentar	0,9 g	4	2,6 g
Sódio	200 mg	8	589 mg

* % 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. ** VD não estabelecido.
*** 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 Fardos com 12 kg, contendo 12 sacos plásticos com conteúdo líquido de 1 kg cada. Paletização (lastro x altura): 8 x 9. o Fardos com 15 kg, contendo 3 sacos plásticos com conteúdo líquido de 5,0 kg cada. Paletização (lastro x altura): 8 x 7.			
Códigos de barras	Embalagem Primária		Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
	1 kg	789 730940 447-7	1 789 730940 457-4	-----
	5 kg	789 730940 441-6	1 789 840995 441-3	-----
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**

- Classificação fiscal – 1901.20.00
- Não contém ingredientes de origem animal.
- Não contém aromatizante.
- 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
22/10/15	GP	KI	00	Emissão Inicial
18/05/16	GP	KI	01	Alteração de Embalagem