



## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

<b>Produto</b>	Mistura para Pão de Batata		
<b>Nome técnico</b>	Mistura para preparo de Pão de Batata		
<b>Cód. SAP</b>	1 kg: 2100247	<b>AB Mauri R&amp;D Nº:</b>	R&D-B2B-MR-058 – Mistura para Pão de Batata
<b>Descrição</b>	Mistura em pó para preparo de produtos do pão de batata, destinado ao segmento B2B.		
<b>Modo de preparo</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Misturar a Mistura Pão de Batata Fleischmann (1 kg), com água gelada (500 a 520 mL) e misturar por 5 minutos em velocidade lenta.</li><li>2. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann (60 g), passar para velocidade rápida. Misturar até que a massa fique lisa e enxuta.</li><li>3. Cortar as peças, bolear e descansar por 10 minutos. Modelar no formato desejado.</li><li>4. Deixar fermentar até dobrar de tamanho.</li><li>5. Fornear a 180°C por aproximadamente de 12 a 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 1,580 kg de massa crua e rende: <ul style="list-style-type: none"><li>o 26 unidades de 60 g cada.</li></ul>		
<b>Benefícios</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>o Maciez - produto macio por mais tempo;</li><li>o Padronização - resulta em produtos finais de qualidade garantida;</li><li>o Praticidade – Já contém gema de ovo e flocos de batata. Basta adicionar água e fermento biológico;</li><li>o Sabor e Aroma – especiais;</li><li>o Versatilidade - possibilita o preparo de pães de diversos formatos e com recheios.</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 rica em ferro e ácido fólico, flocos de batata, açúcar, fécula de batata, gordura vegetal hidrogenada, gema em pó, sal, composto lácteo com gordura vegetal sabor de 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), condimento preparado sabor batata (maltodextrina, batata em flocos, leite em pó integral, açúcar, aromatizantes e antiemectantes: dióxido de silício), emulsificante: estearoil lactilato de cálcio, melhoradores de farinha: alfa amilase e ácido ascórbico. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE DE VACA E DERIVADOS, DERIVADOS DE TRIGO, DE SOJA E DE 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>Porção 33g (3 colheres de sopa)***</b>			<b>100g</b>
Quantidade por porção		%VD*	
Valor Energético	127 kcal = 553 kJ	6	385 kcal = 1617 kJ
Carboidratos	23 g	8	68 g
Proteínas	2,9 g	4	8,8 g
Gorduras Totais	2,8 g	5	8,4 g
Gorduras Saturadas	0,7 g	3	2,1 g
Gorduras Trans	0,8 g	**	2,3 g
Fibra Alimentar	0,7 g	3	2,3 g
Sódio	168 mg	7	508 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 transgênicos.

<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 12 kg, contendo 12 sacos plásticos com conteúdo líquido de 1 kg cada. Paletização (lastro x altura): 8 x 9.		
<b>Códigos de barras</b>	<b>Embalagem Primária</b>	<b>Embalagem Secundária</b>	<b>Embalagem Terciária</b>
	1 kg	789 730940 459-1	1 789 730940 459-8
<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
19/10/15	GP	KI	00	Emissão Inicial
20/05/16	GP	KI	01	Alteração de Embalagem e Ajustes de rotulagem

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.