

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BLEND PARA BRIOCHE	Cód.: CQ-ET-11
		Revisão: 02
		Data: 30 de junho de 2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Blend concentrado para preparo de Pão Brioche	
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: Produto isento de registro na ANVISA conforme RDC nº 240 de 26 de julho de 2018 RESPONSÁVEL TÉCNICO: Eng ^a Cássia B. Ricci - CREA-SP 0685026871	FABRICANTE: TFF ALIMENTOS LTDA Rua Aparecida de São Manuel, 190 – Vila Nova Iorque – São Paulo SP CNPJ 07.191.880/0001-70 Fone (11) 2722-6519 0800 77 06519 e-mail: tffalimentos@tffalimentos.com.br
DESCRIÇÃO: É um blend concentrado em pó já com todos os ingredientes, para ser adicionado na farinha de trigo, para o preparo de pão Brioche, adicionando água e fermento.	COMPOSIÇÃO: Açúcar cristal, gema de ovo em pó, sal, cúrcuma, umectante sorbitol, emulsificante mistura de 2-Esteárol-lactato de cálcio e carbonato de cálcio, aroma idêntico de manteiga e melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase. CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADO DE TRIGO. PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE
INSTRUÇÕES DE USO: O preparo do Brioche inclui as etapas esponja e reforço. ESPONJA Farinha de trigo especial7,5 Kg Água em temperatura ambiente..... 4,5 L Fermento fresco..... 600g REFORÇO Farinha de trigo especial 17,5 Kg Blend Brioche TFF Alimentos 5 Kg Água gelada11,5 L Manteiga ou margarina 80% 5 Kg PREPARO <u>Esponja:</u> 1) Numa masseira já higienizada, colocar os ingredientes da esponja e bater na velocidade 1, até obter uma massa homogênea. Não é preciso atingir ponto de véu (se usar fermento instantâneo, misturar junto com a farinha no início	RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: Manter à temperatura ambiente média de 25°C; armazenado em condições sanitárias adequadas, obedecendo o sistema PEPS. Transportar em veículo fechado.

do processo). Passar para um recipiente e cobrir com um plástico e deixar fermentando por, aproximadamente, 40 min.

Reforço:

- 2) Na masseira, colocar a farinha de trigo, a esponja, o blend Brioche, e colocar água gelada aos poucos e deixar bater, na velocidade 1, até misturar todos os ingredientes.
- 3) Juntar a manteiga e bater em velocidade 2 até atingir o ponto de véu (pode adicionar mais água se necessário).
- 4) Dividir a massa no peso desejado e bolear
- 5) Deixar fermentar por 30 minutos.
- 6) Modelar e deixar descansando até o momento de fornecer (pode modelar como pão tradicional Brioche ou no formato de pão de hambúrguer)
- 7) Fornear em forno lastro sem vapor a 170°C a 180°C por 40 min, ou em forno turbo a 150°C.

EMBALAGENS:

Embalagem com 5Kg e com caixas com 10 Kg (2X5Kg).

Informações que constam nas embalagens: nome do produto, peso líquido, validade, nº de registro, composição, fabricante e data de validade e /nº de lote vide impressão.

RENDIMENTO

5 Kg de Blend Brioche pode render até 100 unidades de com 450g.

Informações nutricionais do blend Brioche

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100 porções
Porção 100g

	100g	%VD*
Valor Energético (Kcal)	406 Kcal	20%
Carboidratos totais (g)	79 g	26%
Açúcares totais (g)	74 g	
Açúcares adicionados (g)	73 g	146%
Proteínas (g)	5,0 g	10%
Gorduras totais (g)	8,0 g	12%
Gorduras saturadas (g)	3,0 g	13%
Gorduras trans (g)	0 g	0%
Fibra alimentar (g)	5,0 g	18%
Sódio (mg)	1778 mg	89%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS:

Cor: amarelado
Sabor: característico
Odor: característico

VALIDADE:

6 meses sob boas condições de armazenamento.

RASTREABILIDADE:

O sistema de codificação do nº de lote do produto permite identificar quando foi processado, quais os fornecedores de matéria-prima e embalagem, quando as matérias-primas foram recebidas e liberadas para processo, suas análises correspondentes, quando o produto foi expedido e para qual cliente foi enviado.

