

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BLEND PARA PÃO CIABATTA	Cód.: CQ-ET-12
		Revisão: 02
		Data: 30 de junho de 2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Blend concentrado para preparo de Pão Ciabatta	
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 Ciabatta, adicionando água e fermento.	COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, polvilho azedo, sal, gluten de trigo, amido de milho modificado, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, acidulante ácido cítrico e regulador de acidez ácido láctico. CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: DERIVADO DE TRIGO.
INSTRUÇÕES DE USO: Misturar diretamente na farinha de trigo, na proporção de 1Kg de Blend de Pão Ciabatta para cada 10Kg de farinha de trigo. Receita sugerida para o conteúdo da caixa: 100 Kg de farinha de trigo especial 10 Kg de Blend de Pão Ciabatta TFF 70 L de água gelada 2 Kg de fermento fresco <u>Preparo:</u> 1) Colocar a farinha e o blend na masseira, e acrescentar $\frac{3}{4}$ da água aos poucos. Bater na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos. 2) Adicionar o fermento e o restante da água e bater na velocidade 2 até atingir o ponto de véu. 3) Colocar a massa em caixa plástica previamente	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.

untada com azeite ou óleo, polvilhar farinha sobre a massa e cobrir com plástico. 4) Deixar descansando por aproximadamente 1 h. Bolear, dar a forma característica do pão, colocar nas assadeiras e deixar fermentando até dobrar de volume. Fornear sem vapor a 170°C a 180°C por, aproximadamente, 40min (o tempo e temperatura pode variar conforme o tipo do forno).																																											
EMBALAGENS: Caixas com 10 Kg. 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 10 Kg de Blend de Pão Ciabatta pode render até 300 unidades de com 500g.																																										
Informações nutricionais do blend Ciabatta CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: <table><tr><th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th></tr><tr><td colspan="3">Porções por embalagem: 100 porções Porção 100g</td></tr><tr><td></td><td>100g</td><td>%VD*</td></tr><tr><td>Valor Energético (Kcal)</td><td>322 Kcal</td><td>16%</td></tr><tr><td>Carboidratos totais (g)</td><td>74 g</td><td>25%</td></tr><tr><td>Açúcares totais (g)</td><td>73 g</td><td></td></tr><tr><td>Açúcares adicionados (g)</td><td>0 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>5,0 g</td><td>9%</td></tr><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>1,0 g</td><td>1%</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas (g)</td><td>0,3 g</td><td>2%</td></tr><tr><td>Gorduras trans (g)</td><td>0 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Fibra alimentar (g)</td><td>1,1 g</td><td>5%</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>1110 mg</td><td>56%</td></tr><tr><td colspan="3">*Percentual de valores diários fornecidos pela porção</td></tr></table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porções por embalagem: 100 porções Porção 100g				100g	%VD*	Valor Energético (Kcal)	322 Kcal	16%	Carboidratos totais (g)	74 g	25%	Açúcares totais (g)	73 g		Açúcares adicionados (g)	0 g	0%	Proteínas (g)	5,0 g	9%	Gorduras totais (g)	1,0 g	1%	Gorduras saturadas (g)	0,3 g	2%	Gorduras trans (g)	0 g	0%	Fibra alimentar (g)	1,1 g	5%	Sódio (mg)	1110 mg	56%	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS: Cor: branco Sabor: característico Odor: característico
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																											
Porções por embalagem: 100 porções Porção 100g																																											
	100g	%VD*																																									
Valor Energético (Kcal)	322 Kcal	16%																																									
Carboidratos totais (g)	74 g	25%																																									
Açúcares totais (g)	73 g																																										
Açúcares adicionados (g)	0 g	0%																																									
Proteínas (g)	5,0 g	9%																																									
Gorduras totais (g)	1,0 g	1%																																									
Gorduras saturadas (g)	0,3 g	2%																																									
Gorduras trans (g)	0 g	0%																																									
Fibra alimentar (g)	1,1 g	5%																																									
Sódio (mg)	1110 mg	56%																																									
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção																																											
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.																																										