



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BLEND CONCENTRADO PARA PÃO DOCE

Cód.: CQ-ET-13

Revisão: 02

Data: 14 de julho de 2025

1

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Blend concentrado para preparo de Pão Doce



### REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE:

Produto isento de registro na ANVISA conforme RDC nº 240 de 26 de julho de 2018

**RESPONSÁVEL TÉCNICO:** Eng<sup>a</sup> 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](mailto: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 Doce, adicionando água e fermento.

### COMPOSIÇÃO:

Açúcar cristal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, conservante propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, e estabilizante monooleato de polioxietileno sorbitana..

**CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.  
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO.**

### INSTRUÇÕES DE USO:

O preparo do Pão Doce inclui as etapas esponja e reforço.

#### ESPONJA

Farinha de trigo especial .....7,5 Kg  
Água em temperatura ambiente..... 6,0 L  
Fermento fresco..... 750 g

#### REFORÇO

Farinha de trigo especial .....17,5 Kg  
Blend Pão Doce TFF Alimentos ..... 5 Kg  
Água gelada .....10 L

#### PREPARO

##### Esponja:

- 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 do processo).
- 2) Bolear, cobrir com um plástico e deixar fermentar por,

### 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.

aproximadamente, 40 min.

**Reforço:**

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

**EMBALAGENS:**

Embalagem de 5 Kg, 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 Pão Doce pode render até 140 unidades de com 300g.

**Informações nutricionais do blend Pão Doce**

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:**

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: 100 porções  
Porção 100g

|                          | 100g     | %VD* |
|--------------------------|----------|------|
| Valor Energético (Kcal)  | 395 Kcal | 20%  |
| Carboidratos totais (g)  | 74 g     | 25%  |
| Açúcares totais (g)      | 73 g     |      |
| Açúcares adicionados (g) | 50 g     | 100% |
| Proteínas (g)            | 3,3 g    | 7%   |
| Gorduras totais (g)      | 10 g     | 15%  |
| Gorduras saturadas (g)   | 5,0 g    | 23%  |
| Gorduras trans (g)       | 0 g      | 0%   |
| Fibra alimentar (g)      | 1,0 g    | 3%   |
| Sódio (mg)               | 1868 mg  | 93%  |

\*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.

**Código de Barras:** 7898926297023

**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.