



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BLEND PARA PÃO DE LEITE CONDENSADO

Cód.: CQ-ET-14

Revisão: 02

Data: 28 de julho de 2025

1

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Blend concentrado para preparo de Pão de Leite Condensado



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 de Leite Condensado, adicionando água e fermento.

COMPOSIÇÃO:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, emulsificantes 2-Estearoil-lactato de cálcio e polissorbato 80, conservante propionato de cálcio, e melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, e aroma idêntico ao natural de leite condensado.

CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO. PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE

INSTRUÇÕES DE USO:

O preparo do Pão de Leite Condensado inclui as etapas esponja e reforço.

ESPONJA

Farinha de trigo especial7,5 Kg
Água em temperatura ambiente..... 6,0 L
Fermento fresco..... 750g ou 250g biológico seco

REFORÇO

Farinha de trigo especial 17,5 Kg
Blend Pão de Leite Condensado 5 Kg
Água gelada10 L

PREPARO

Esponja:

- 1) Numa masseira já higienizada, colocar os ingredientes da esponja e bater na velocidade 1, até obter uma massa homogênea. Passar para um recipiente e cobrir com um plástico e deixar fermentando por, aproximadamente, 30 min.

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.

Reforço:

- 2) Na masseira, colocar a farinha de trigo, a esponja e a água gelada, e misturar
- 3) Juntar o blend MASSAFLEX e deixar bater, na velocidade 1, até misturar todos os ingredientes.
- 4) Quando a massa estiver homogênea, bater na velocidade 2 até atingir o ponto de véu.
- 5) Dividir a massa no peso desejado e bolear
- 6) Deixar fermentar por 30 minutos.
- 7) Modelar no formato desejado 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 com 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 de Leite Condensado pode render até 140 unidades de com 300g.

Informações nutricionais do blend Pão de Leite Condensado**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:****INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: 100 porções
Porção 100g

	100g	%VD*
Valor Energético (Kcal)	378 Kcal	19%
Carboidratos totais (g)	68 g	23%
Açúcares totais (g)	67 g	
Açúcares adicionados (g)	35 g	69%
Proteínas (g)	5,0 g	9%
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	4%
Sódio (mg)	1849 mg	92%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS:

Cor: amarelado

Sabor: característico

Odor: característico

VALIDADE:

180 dias 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.