

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BLEND MASSAFLEX	Cód.: CQ-ET-17
		Revisão: 02
		Data: 28 de julho de 2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Blend concentrado Massaflex	
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 pães macios (pão de forma, pão de hamburguer, pão hot dog, bisnaguinha, pão doce, pão sovado etc.), 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. CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE

INSTRUÇÕES DE USO: O preparo dos pães com Massaflex inclui as etapas esponja e reforço. ESPONJA Farinha de trigo especial7,5 Kg Água em temperatura ambiente..... 6,0 L Fermento fresco..... 750g REFORÇO Farinha de trigo especial 17,5 Kg Blend MASSAFLEX 5 Kg Água gelada10 L PREPARO <u>Esponja:</u> 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	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. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DO BLEND MASSAFLEX
--	--

plástico e deixar fermentando por, aproximadamente, 30 min. <u>Reforço:</u> 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.	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			
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 Massaflex pode render, por exemplo, 525 unidades de pão de hamburguer com 80g.		
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.		