

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BLEND PARA PÃO DE MILHO	Cód.: CQ-ET-18
		Revisão: 02
		Data: 13 de outubro de 2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Blend concentrado para preparo de Pão de Milho	
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: Produto isento de registro na ANVISA conforme RDC nº 843/24 e IN 281/24 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 Milho, adicionando água e fermento.	COMPOSIÇÃO: Farinha de milho, açúcar cristal, óleo de palma, sal, melhorador de farinha TFF 250, aroma idêntico ao natural de milho, cúrcuma em pó, e conservante propionato de cálcio CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.
INSTRUÇÕES DE USO: O preparo do Brioche inclui as etapas esponja e reforço. ESPONJA Farinha de trigo especial1,5 Kg Água em temperatura ambiente..... 1,2 L Fermento fresco..... 150g REFORÇO Farinha de trigo especial 3,5 Kg Blend Pão de Milho TFF Alimentos 1 Kg Água gelada2 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. Não é preciso atingir ponto de véu (se usar fermento instantâneo, misturar junto com a farinha no início do processo). Cobrir com um plástico e deixar fermentando por, aproximadamente, 40 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) Colocar a farinha de trigo de reforço junto com a esponja, juntar o blend Pão de Milho, e colocar água gelada aos poucos e deixar bater, na velocidade 1, até misturar todos os ingredientes.
- 3) Bater, então, 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 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.

Código de Barras:

10 Kg.....7898926297115

EMBALAGENS:

Saco de polietileno em caixa com 10 Kg (1X10Kg).

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

1 Kg de Blend Pão de Milho pode render até 30 unidades de com 300g.

Informações nutricionais do blend Brioche**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:****INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: 100 porções
Porção 100g

	100g	%VD*
Valor Energético (Kcal)	371 Kcal	19%
Carboidratos totais (g)	64 g	21%
Açúcares totais (g)	61 g	
Açúcares adicionados (g)	15 g	30%
Proteínas (g)	4,4 g	9%
Gorduras totais (g)	11 g	17%
Gorduras saturadas (g)	9,0 g	45%
Gorduras trans (g)	0 g	0%
Fibra alimentar (g)	3,4 g	14%
Sódio (mg)	3936 mg	197%

*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.