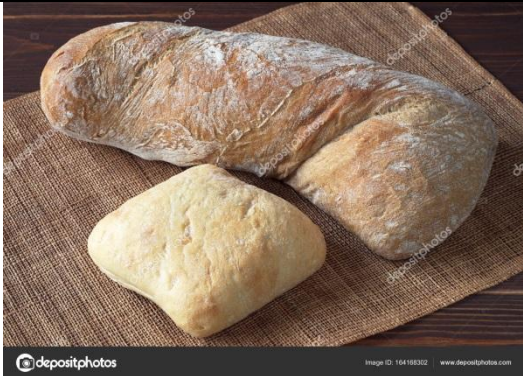


	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA PARA PÃO CIABATTA	Cód.: CQ-ET-32
		Revisão: 02
		Data: 07 de julho de 2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Pré-mistura 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 uma mistura com todos os ingredientes secos para o preparo de pão Ciabatta, adicionando água e fermento.	COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, glúten de trigo, 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: Receita sugerida: 5 Kg de Mistura para Pão Ciabatta TFF 3,5 L de água gelada 100g a 200g de fermento fresco <u>Preparo:</u> 1) Colocar a mistura TFF 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 (aproximadamente, mais 7 minutos) 3) Colocar a massa em caixa plástica previamente untada com azeite ou óleo, polvilhar farinha sobre a massa e cobrir com plástico. 4) Deixar fermentar por aproximadamente 1 h ou	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.

até dobrar de volume. 5) Polvilhar farinha sobre a mesa de trabalho e despejar a massa. 6) Cortar no tamanho desejado e dar a forma característica do pão ciabatta. 7) Fornear sem vapor a 200°C por, aproximadamente, 30min (o tempo e temperatura pode variar conforme o tipo do forno).																																											
EMBALAGENS: Embalagem com 5Kg, 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 Mistura para Pão Ciabatta pode render até 70 unidades de com 100g.																																										
Informações nutricionais da Mistura para Pão 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>341 Kcal</td><td>17%</td></tr><tr><td>Carboidratos totais (g)</td><td>72 g</td><td>24%</td></tr><tr><td>Açúcares totais (g)</td><td>70 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>10 g</td><td>20%</td></tr><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>1,4 g</td><td>2%</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>2,2 g</td><td>9%</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>1112 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)	341 Kcal	17%	Carboidratos totais (g)	72 g	24%	Açúcares totais (g)	70 g		Açúcares adicionados (g)	0 g	0%	Proteínas (g)	10 g	20%	Gorduras totais (g)	1,4 g	2%	Gorduras saturadas (g)	0,3 g	2%	Gorduras trans (g)	0 g	0%	Fibra alimentar (g)	2,2 g	9%	Sódio (mg)	1112 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)	341 Kcal	17%																																									
Carboidratos totais (g)	72 g	24%																																									
Açúcares totais (g)	70 g																																										
Açúcares adicionados (g)	0 g	0%																																									
Proteínas (g)	10 g	20%																																									
Gorduras totais (g)	1,4 g	2%																																									
Gorduras saturadas (g)	0,3 g	2%																																									
Gorduras trans (g)	0 g	0%																																									
Fibra alimentar (g)	2,2 g	9%																																									
Sódio (mg)	1112 mg	56%																																									
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção																																											
VALIDADE: 4 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.																																										