



#### Ficha Técnica

### PRODUTO: PÃO CIABATTA

Proponente:	Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0001-08
Fabricante:	Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0001-08

#### Características Gerais

Embalagem primária	Saco de poliéster coextrusado
Embalagem secundária	Sacos plásticos
Peso Bruto Unitário	5,1 Kg
Peso Líquido Unitário	5 Kg
Prazo de Validade	120 dias
Produto dispensado de Registro	Conforme resolução de nº 23 de 15/03/2000.
Temperatura de Armazenamento	Temperatura Ambiente
Conservação	Conservar em temperatura ambiente, ao abrigo de sol, em local fresco e seco.

#### Ingredientes:

Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, farinha de soja, estabilizantes polisorbato 80 e esteroil 2 lactil lactato de sódio e melhorador de farinha ácido ascórbico. **CONTÉM GLÚTEM**

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADO DE SOJA.**

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 140

Porção: 50g (1 Unidade)

	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	268	134	7
Carboidratos (g)	52	26	9
Açúcares totais (g)	8.9	4,5	
Açúcares adicionados (g)	8.3	4,2	8
Proteínas (g)	7.4	3,7	7
Gorduras Totais (g)	3,3	1,7	3
Gorduras Saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1.7	0,9	4
Sódio (mg)	421	211	11

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*\*No alimento pronto para o consumo.



**RECEITA: 1 kg Pré Mistura Pão Ciabatta, 30 grs Fermento biológico fresco, 750 ml de Água gelada.**

**PREPARO:** 1- Colocar a mistura Pão Ciabatta e o fermento na masseira e misturar. 2- Acrescentar cerca de metade da água gelada e misturar em baixa velocidade. 3- Acrescentar o restante da água gelada aos poucos e misturar em velocidade rápida até o ponto de véu. 4- Colocar a massa em um recipiente plástico untado com óleo e polvilhe a mesma com bastante farinha, cobrindo com plástico e deixando em fermentação por 60 minutos. 5- Colocar a massa em mesa polvilhada com bastante farinha e polvilhar na superfície da massa. 6- Cortar a massa em tiras e no tamanho desejado e colocar em assadeiras. 7- Deixar em fermentação por mais de 30 - 45 minutos coberta com plástico e assar com vapor a 220°C durante cerca de 25 minutos.

#### Informações sobre o responsável técnico

Nome	Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Cargo	Responsável Técnico
Habilitação	Biomédico Sanitarista
Nº registro no órgão de habilitação	CRBM 23145

