



Ficha Técnica

PRODUTO: PÃO DE CEBOLA

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, açúcar, margarina, soro de leite, farinha de soja, sal, propionato de cálcio, esteroil 2 lactil lactato de cálcio, polisorbato 80, ácido ascórbico, extrato de malte, corante amarelo tartrazina, cebola desidratada, aroma de cebola em pó, salsa desidratada. **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: 1kg Mistura para Pão, 60gr.Fermento biológico fresco, 500 a 550 ml. Água gelada.

PREPARO: 1- Colocar a mistura Pão de Cebola na masseira e adicionar água gelada aos poucos e misturar por 2 minutos. Adicionar o fermento e passar a masseira para velocidade alta e misturar até a massa ficar lisa e elástica.

2- Fazer uma bola, cobrir com plástico e deixar descansar por 15 minutos. 3- Cortar a massa em peças com peso desejado, bolear. 4- Colocar nas assadeiras e deixar em fermentação por 60 minutos. 5- Pincelar superfície com gemas

6- Assar em forno sem vapor 180oC - 200oC por 15 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