

## FICHA TÉCNICA

GRANO NICOLETTI COM. ALIM LTDA



### PÃO CIABATTA

**Nome:** Pão Ciabatta

**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 GLÚTEN ALÉRGICOS: CONTEM TRIGO E OVOS PODE CONTER LEITE, SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA CONTEM LACTOSE**

**Tabela Nutricional:**

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		
Porção de 100 g		
Quantidade por porção:		% VD (*)
Valor Nutricional	350 Kcal 1470 KJ	17,50%
Carboidratos	75g	25,00%
Proteínas	10g	13,50%
Gorduras Totais	0g	0,00%
Gorduras Saturadas	0g	0,00%
Gorduras Trans	0g	Não Estabelecido
Fibra Alimentar	2g	8,00%
Sódio	780mg	32,50%
Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.		

**Preparo:**

2,5 kg de pré mistura GRANO GOURMET  
1,900 ml de água gelada  
30 gr de fermento biológico fresco

**Processo:** Colocar a mistura pão Ciabatta e o fermento na masseira e misturar bem, adicionar metade da água gelada e misturar na lenta, acrescentar o restante da água passar masseira para velocidade rápida até a massa ficar lisa e elástica, Colocar a massa em um recipiente untado com óleo de soja e polvilhar farinha, cubra com plástico deixe fermentar por 60 min, Colocar a massa na mesa com farinha e polvilhar também a superfície da massa, cortar

Documento: 01	Revisão: 01	Data: 20/01/2020
Revisado por: Tiago Aristeu Oliveira de Sousa	Aprovado por: Pedro Nicoletti	Página: 1 / 3

	<b>FICHA TÉCNICA</b>
GRANO NICOLETTI COM. ALIM LTDA	

a massa no tamanho desejado e colocar nas assadeiras , deixe fermentar por mais 45 min coberta com plástico e depois de fermentada assar com vapor a 220 C° durante 25 min.

**DICA:** Consultar um de nossos técnicos para conhecer as diversidades de produtos que podem ser produzidos com o Pão de Ciabatta Grano Gourmet.

### Alergênicos

Cereais que contem glútem	x
Crustacéos	
Ovos	*
Peixes	
Amendoins	
Soja	*
Leite	*
Frutos de Casca Rija	
Aipos	
Mostarda	
Semente de Sésamo	
Dioxido de enxofre e sulfitos	

### Legenda

X	Contém
*	Pode conter traços

Documento: 01	Revisão: 01	Data: 20/01/2020
Revisado por: Tiago Aristeu Oliveira de Sousa	Aprovado por: Pedro Nicoletti	Página: 2 / 3

## FICHA TÉCNICA

GRANO NICOLETTI COM. ALIM LTDA

**PADRÃO MICROBIOIÓGICO :** RDC 12 Aprova regulamnto de limites microbiológicos para alimentos.

**PADRÃO SENSORIAL:** **Cor:** Característico **Sabor:** Característico **Odor:** Característico  
**Textura:** Característico

**MACROSCOPIA:** Ausência em 25g

**Conservação:** Manter sob local seco e arejado, sem contato com produtos químicos que possuem odor.

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

**Após aberta a embalagem consumir em até 5 Dias.**

**VALIDADE DO PRODUTO: 180 Dias**

Produto isento de Registro no M.S. conforme Resolução nº23 de 15/03/2000 e RDC 278 de 22/09/2005.

RESPONSÁVEL TÉCNICO  
Dr Tiago Aristeu Oliveira de Sousa  
Engenheiro de Alimentos e Bebidas  
CRBM 23145  
CRQ –IV 04478352

Documento:01  
Revisão: 01  
Data: 20/01/2018

Revisado por:  
Dr Tiago Aristeu Oliveira de S.  
Aprovado por: Pedro Nicoletti

Página: 3 / 3