



FICHA TÉCNICA

BAGUETTE ERVAS FINAS

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Baguette Ervas Finas.

FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de pão tipo baguette francesa com sabor característico de ervas finas.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado iodado, ervas finas, glúten, extrato de malte, emulsificante estearoil 2 lactil lactato de cálcio INS 482, estabilizante polisorbato 80 INS 433 e antioxidante ácido ascórbico INS 300.

CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó levemente amarelado com fragmentos de ervas finas.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Baguette Ervas Finas Vapt.....1000 g
Água Gelada.....500 a 600 g
Fermento Biológico Fresco.....40 a 50 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Baguette Ervas Finas Vapt e parte da água;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o fermento e o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
4. Dividir a massa com 270 g e descansar (coberto com plástico) por 30 minutos;
5. Modelar no formato baguette e deixar fermentar no carrinho por aproximadamente 45 minutos;
6. Dar o fio e fornar com vapor a 210 °C por aproximadamente 25 minutos.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Baguette Ervas Finas o rendimento aproximado em massa é de 6 unidades com 270 g.

EMBALAGEM

1. Saco Kraft com saco plástico contendo 10 kg.

PALETIZAÇÃO

| Tipo de produto | Lastro (un) | Empilhamento (un) |
|-----------------|-------------|-------------------|
| 10 kg | 10 | 15 |

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco e fresco.

PRAZO DE VALIDADE

120 dias sob condições recomendadas de armazenamento, a partir da data de fabricação.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|-------------------------------------|------------------|---------------------|-----------------|
| Porção de 30 g (3 colheres de sopa) | | | Porção de 100 g |
| Quantidade por porção | | % VD (*) | |
| Valor Energético | 93 kcal = 403 kJ | 5 % | 319 kcal |
| Carboidratos | 22 g | 7 % | 72 g |
| Proteínas | 3,0 g | 4 % | 10 g |
| Gorduras Totais | 0 g | 0 % | 1,1 g |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0 % | 1,1 g |
| Gorduras trans | 0 g | VD não estabelecido | 0 g |
| Fibra Alimentar | 0,8 g | 3 % | 2,5 g |
| Sódio | 271 mg | 11 % | 903 mg |

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

CÓDIGO DO PRODUTO

| Tipo de produto | Código do produto |
|-----------------|-------------------|
| 10 kg | 111903 |

CÓDIGO DE BARRA

| Tipo de produto | Código de barra |
|-----------------|-----------------|
| 10 kg | 7898264516237 |