



FICHA TÉCNICA

BAGUETTE QUEIJO

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Baguette Queijo.

FINALIDADE

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

INGREDIENTES

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

CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó levemente amarelado.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Baguette Queijo 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 Queijo 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 Queijo 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	98 kcal = 412 kJ	5 %	326 kcal
Carboidratos	22 g	7 %	74 g
Proteínas	3,0 g	4 %	10 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	1,0 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	1,0 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0,8 g	3 %	2,6 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	111904

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264516244