



## FICHA TÉCNICA

### BAGUETTE TRADICIONAL

#### DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Baguette Tradicional.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de pão tipo baguette francesa.

#### 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 e antioxidante ácido ascórbico INS 300.

CONTÉM GLÚTEN

#### FORMA FÍSICA

Pó levemente amarelado.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

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

#### MODO DE PREPARO

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



#### RENDIMENTO

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

#### EMBALAGEM

- 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	111902

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264516213