



FICHA TÉCNICA

MASSA DE PIZZA

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Massa de Pizza.

FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de pizza e similares.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado iodado, açúcar refinado, leite desnatado em pó, soro de leite, emulsificante estearoil 2 lactil lactato de cálcio INS 482 e conservador propionato de cálcio INS 282.

CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" de coloração castanho claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Massa de Pizza Vapt.....1000 g
Água gelada.....500 a 600 g
Fermento biológico fresco.....30 a 50 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Vapt Massa de Pizza e parte da água;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos;
3. Adicionar o fermento e o restante da água e misturar velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
4. Dividir em partes de 200 g (formas de 30 cm de diâmetro);
5. Bolear e dar descanso por aproximadamente 10 minutos;
6. Abrir os discos com rolo e perfurar a massa utilizando um garfo;
7. Deixar fermentar por aproximadamente 40 a 50 minutos;
8. Fornear à 200 °C sem vapor por aproximadamente 8 minutos.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura da Massa de Pizza o rendimento aproximado em massa é de 8 unidades com 200 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

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 25 g (2 1/2 colheres de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	107 kcal = 449 kJ	5 %	428 kcal
Carboidratos	15 g	5 %	60 g
Proteínas	2,0 g	3 %	7,8 g
Gorduras Totais	4,8 g	9 %	19 g
Gorduras Saturadas	1,3 g	6 %	5,0 g
Gorduras <i>trans</i>	1,4 g	VD não estabelecido	5,4 g
Fibra Alimentar	0,5 g	2 %	2,0 g
Sódio	293 mg	12 %	1172 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	151972

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515025