



FICHA TÉCNICA

MASSA PARA SALGADOS

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Massa para Salgados.

FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de massa de salgados como coxinha, rizoli, bolinho de carne e queijo e similares.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata em pó, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, leite desnatado em pó, soro de leite, sal refinado iodado, proteína hidrolisada e salsa desidratada em flocos.

CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" de coloração castanho claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Água.....2000 g
Massa para Salgados Vapt.....1000 g

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, colocar a água para ferver;
2. Ao atingir o ponto de fervura da água, adicionar a Massa para Salgados Vapt, mexendo constantemente até obter uma massa homogênea;
3. Deixar esfriar um pouco e sovar a massa com rolo ou com as mãos;
4. Neste ponto a massa estará pronta para iniciar o trabalho de modelagem das peças (coxinha, rizoli, bolinhos, etc..).



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura da Massa para Salgados o rendimento aproximado em massa é de 37 unidades com 80 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 15 g (1 1/2 colheres de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	55 kcal = 231 kJ	3 %	367 kcal
Carboidratos	11 g	4 %	71 g
Proteínas	1,3 g	2 %	8,9 g
Gorduras Totais	1,0 g	2 %	6,7 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	2,1 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	1,8 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	2,8 g
Sódio	62 mg	3 %	410 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	151958

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515032