



FICHA TÉCNICA

PÃO CIABATTA INTEGRAL

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão Ciabatta Integral.

FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de pão ciabatta integral e similares como fonte de fibras.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, sal refinado iodado, glúten, 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 de coloração castanho claro com fragmentos de fibras de trigo.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Pão Ciabatta Integral Vapt.....1000 g
Água gelada.....725 a 800 g
Fermento biológico fresco.....30 a 50 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Pão Ciabatta Integral Vapt e aproximadamente 50% da água gelada;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos e adicionar o fermento;
3. Passar à velocidade 2 e bater por aproximadamente 8 minutos, adicionando lentamente o restante da água;
4. Colocar a massa em um recipiente forrado com plástico bem empoado com farinha;
5. Deixar descansar por aproximadamente 60 minutos coberto com plástico;
6. Despejar a massa sobre a mesa (empoada com farinha);
7. Cortar a massa em retângulos de 30 cm de comprimento por 10 cm de largura;
8. Dar uma esticada na massa deixando as pontas mais altas e colocar nas assadeiras;
9. Fornear com bastante vapor na temperatura de 180 °C por aproximadamente 25 minutos.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão Ciabatta Integral o rendimento aproximado em massa é de 18 unidades com 100 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 30 g (3 colheres de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	97 kcal = 407 kJ	5 %	324 kcal
Carboidratos	22 g	7 %	73 g
Proteínas	3,0 g	4 %	10 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	1,2 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	1,2 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	1,1 g	3 %	2,6 g
Sódio	226 mg	9 %	978 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	111982

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515391