



FICHA TÉCNICA

PÃO DE BATATA

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Batata.

FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de Pão de Batata nos formatos hambúrguer, bisnaga entre outros.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de batata, gordura vegetal hidrogenada, açúcar refinado, sal refinado iodado, glúten, estabilizante polisorbato 80 INS 433, conservador propionato de cálcio INS 282 e antioxidante ácido ascórbico INS 300.

CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" de coloração amarelo claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Pão de Batata Vapt.....1000 g
Água gelada.....550 a 600 g
Fermento biológico fresco.....30 a 50 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Pão de Batata Vapt e parte da água;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 6 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o fermento e misturar na velocidade 2, adicionando lentamente o restante da água, por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
4. Dividir no peso desejado, bolear e dar descanso de aproximadamente 10 minutos coberta com plástico;
5. Modelar a massa e colocar nas formas untadas;
6. Fermentar por aproximadamente 90 minutos;
7. Fornear à 190 °C sem vapor por aproximadamente 30 minutos.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão de Batata o rendimento aproximado em massa é de 30 unidades com 55 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	112 kcal = 470 kJ	6 %	374 kcal
Carboidratos	20 g	7 %	68 g
Proteínas	2,6 g	3 %	8,8 g
Gorduras Totais	2,9 g	5 %	9,7 g
Gorduras Saturadas	0,8 g	4 %	2,8 g
Gorduras <i>trans</i>	0,8 g	VD não estabelecido	2,7 g
Fibra Alimentar	0,6 g	2 %	2,0 g
Sódio	226 mg	9 %	753 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	111400

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264512161