



## FICHA TÉCNICA

### PÃO DE BATATA LIGHT

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Batata Light.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de Pão de Batata Light com baixo teor de gordura, sem adição de açúcar e como fonte de fibras.

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata desidratada em pó, sal refinado iodado, glúten, extrato de malte, leite desnatado em pó, soro de leite, estabilizante polisorbato 80 INS 433, conservador propionato de cálcio INS 282 e antioxidante ácido ascórbico INS 300.

CONTÉM GLÚTEN

#### FORMA FÍSICA

Pó de coloração amarelo claro.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Pão de Batata Light 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 Light Vapt e parte da água;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o fermento e o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
4. Dividir no peso desejado, bolear e dar descanso de aproximadamente 20 minutos;
5. Modelar a massa e colocar nas formas untadas com *Untaforma Grill*;
6. Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto de fornecer;
7. Fornear à temperatura de 200 °C, com vapor, por aproximadamente 30 minutos.



#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão de Batata Light o rendimento aproximado em massa é de 4 unidades com 400 g.

#### EMBALAGEM

1. Caixa de papelão ondulado com saco plástico contendo 10 kg e acompanha 40 unidades de embalagens para Pão de Batata Light pronto.

#### PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
10 kg	10	8

#### 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 %	0,8 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	0,8 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0,8 g	3 %	2,7 g
Sódio	231 mg	10 %	769 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	121855

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515247