



FICHA TÉCNICA

PÃO DE CASTANHA E NOZES COM MEL

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Castanha e Nozes com Mel.

FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de Pão de Castanha e Nozes com Mel.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, castanhas, nozes, glúten, sal refinado iodado, mel desidratado em pó, fibra vegetal, 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 com fragmentos de castanhas e nozes.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Pão de Castanha e Nozes com Mel 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 Castanha e Nozes com Mel 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 aplicar em cada peça a decoração (disponível na caixa);
6. Colocar nas formas untadas com *Untaforma Grill* e deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto de fornear;
7. Fornear à temperatura de 200 °C, com vapor, por aproximadamente 30 minutos.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão de Castanha e Nozes com Mel 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 saco plástico contendo 500 g de cobertura para decoração e 40 unidades de embalagens para Pão de Castanha e Nozes com Mel 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	101 kcal = 424 kJ	5 %	335 kcal
Carboidratos	20 g	7 %	65 g
Proteínas	3,3 g	4 %	11 g
Gorduras Totais	1,8 g	3 %	5,9 g
Gorduras Saturadas	0,5 g	2 %	1,8 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0,9 g	4 %	3,0 g
Sódio	257 mg	11 %	858 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	111959

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515377