



## FICHA TÉCNICA

### PÃO DE CEBOLA

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Cebola.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de pão de cebola nos formatos hambúrguer, bisnaga entre outros ou massa tipo folhada.

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, flocos de cebola, açúcar refinado, sal refinado iodado, conservador propionato de cálcio INS 282, estabilizante polisorbato 80 INS 433, emulsificante estearoil 2 lactil lactato de cálcio INS 482 e antioxidante ácido ascórbico INS 300.  
CONTÉM GLÚTEN

#### FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" de coloração amarelo claro com flocos de cebola.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Pão de Cebola Vapt.....1000 g  
Água gelada.....400 a 450 g  
Fermento biológico fresco.....20 a 60 g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Pão de Cebola Vapt e parte da água;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos acrescentando o restante da água;
3. Adicionar o fermento e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos ou até obter uma massa lisa (ao ponto);
4. Dividir a massa no peso desejado e modelar conforme preferência (para massa tipo semi folhada, acrescentar 30 a 40% de margarina folhada sobre o peso da mistura Vapt);
5. Fermentar por aproximadamente 90 minutos;
6. Para um melhor acabamento, pintar os pães com ovos;
7. Fornear na temperatura de 200 °C, sem vapor, por aproximadamente 20 minutos.



#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão de Cebola o rendimento aproximado em massa é de 30 unidades com 50 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	118 kcal = 496 kJ	6 %	394 kcal
Carboidratos	20 g	7 %	67 g
Proteínas	2,5 g	3 %	8,3 g
Gorduras Totais	3,6 g	7 %	12 g
Gorduras Saturadas	1,0 g	5 %	3,3 g
Gorduras <i>trans</i>	1,0 g	VD não estabelecido	3,3 g
Fibra Alimentar	0,9 g	4 %	3,0 g
Sódio	227 mg	9 %	756 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	111100

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264512338