



FICHA TÉCNICA

PÃO DE CENOURA LIGHT

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Cenoura Light.

FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de Pão de Cenoura 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, farinha de trigo integral, cenoura desidrata em pó, sal refinado iodado, extrato de malte, glúten, 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 laranja claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Pão de Cenoura Light Vapt.....1000 g
Água Gelada.....550 a 600 g
Fermento Biológico Fresco.....30 a 50 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira o Pão de Cenoura Light Vapt e parte da água;
- Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
- Adicionar o fermento e o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
- Dividir no peso desejado, bolear e dar descanso de aproximadamente 20 minutos;
- Modelar a massa e aplicar em cada peça a decoração (disponível na caixa);
- Colocar nas formas untadas com *Untaforma Grill* e deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto de fornear;
- Fornear à temperatura de 200 °C, com vapor, por aproximadamente 30 minutos.



RENDIMENTO

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

EMBALAGEM

- 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 Cenoura 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 | 96 kcal = 403 kJ | 5 % | 321 kcal |
| Carboidratos | 22 g | 7 % | 72 g |
| Proteínas | 3,3 g | 4 % | 11 g |
| Gorduras Totais | 0 g | 0 % | 1,1 g |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0 % | 1,1 g |
| Gorduras <i>trans</i> | 0 g | VD não estabelecido | 0 g |
| Fibra Alimentar | 1,4 g | 6 % | 4,6 g |
| Sódio | 232 mg | 10 % | 772 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 | 121761 |

CÓDIGO DE BARRA

| Tipo de produto | Código de barra |
|-----------------|-----------------|
| 10 kg | 7898264515124 |