



## FICHA TÉCNICA

### PÃO DE CENTEIO LIGHT

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Centeio Light.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de Pão de Centeio 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 centeio integral, farinha de soja, glúten, sal refinado iodado, extrato de malte, fibra vegetal, conservador propionato de cálcio INS 282, estabilizante polisorbato 80 INS 433 e antioxidante ácido ascórbico INS 300.

CONTÉM GLÚTEN

#### FORMA FÍSICA

Pó de coloração amarelo claro com fragmentos de fibras de trigo.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Pão de Centeio 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 Centeio 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 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 Centeio 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 saco plástico contendo 500 g de cobertura para decoração e 40 unidades de embalagens para Pão de Centeio 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)			
Quantidade por porção			Porção de 100 g
		% VD (*)	
Valor Energético	93 kcal = 391 kJ	5 %	309 kcal
Carboidratos	19 g	6 %	62 g
Proteínas	3,9 g	5 %	13 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	1,1 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	1,0 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	2,0 g	8 %	6,8 g
Sódio	231 mg	10 %	771 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	121752

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515131