



## FICHA TÉCNICA

### PÃO DE ESPINAFRE LIGHT

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Espinafre Light.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de Pão de Espinafre 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, sal refinado iodado, glúten, espinafre em pó, 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 castanho claro esverdeado.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Pão de Espinafre 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 Espinafre 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 fornecer;
7. Fornear à temperatura de 200 °C, com vapor, por aproximadamente 30 minutos.



#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão de Espinafre 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 Espinafre 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	97 kcal = 407 kJ	5 %	324 kcal
Carboidratos	22 g	7 %	73 g
Proteínas	3,3 g	4 %	11 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	1,0 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	1,0 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	1,1 g	4 %	3,8 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	121760

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515148