



## FICHA TÉCNICA

### PÃO DE LÓ

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Ló.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de Pão de Ló e similares.

#### INGREDIENTES

Açúcar cristal, amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio INS 450i, bicarbonato de sódio INS 500ii, monofosfato de cálcio INS 341i e estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos comestíveis INS 471. CONTÉM GLÚTEN.

#### FORMA FÍSICA

Pó de coloração amarelo claro.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Pão de Ló Vapt.....1000 g  
Ovos.....700 g  
Água.....300 g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Pão de Ló Vapt, os ovos e a água;
2. Bater na velocidade 1 por alguns segundos para homogeneizar a mistura;
3. Passar para a velocidade 3 e bater por aproximadamente 6 a 8 minutos.
4. Colocar a massa nas assadeiras previamente untadas com *Untaforma Grill* e com papel manteiga;
5. Fornear à temperatura de 180 a 200°C por aproximadamente 20 minutos.



#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura de Pão de Ló o rendimento aproximado em massa é de 5 unidades com 400 g.

#### EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 5 kg.
2. Saco kraft com saco plástico contendo 10 kg.

#### PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
5 kg	16	15
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 25 g (2 ½ colheres de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	90 kcal = 378 kJ	5 %	359 kcal
Carboidratos	22 g	7 %	86 g
Proteínas	0,8 g	1 %	3,1 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	0,8 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	0,8 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	1,4 g
Sódio	0 mg	0 %	1,6 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 de barra
5 kg	161932
10 kg	161933

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
5 kg	7898264515810
10 kg	7898264512055