



FICHA TÉCNICA

PÃO DE LÓ CHOCOLATE

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Ló Chocolate.

FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de Pão de Ló no sabor de chocolate e similares.

INGREDIENTES

Açúcar cristal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, cacau em pó, 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 castanho.

DOSAGEM RECOMENDADA

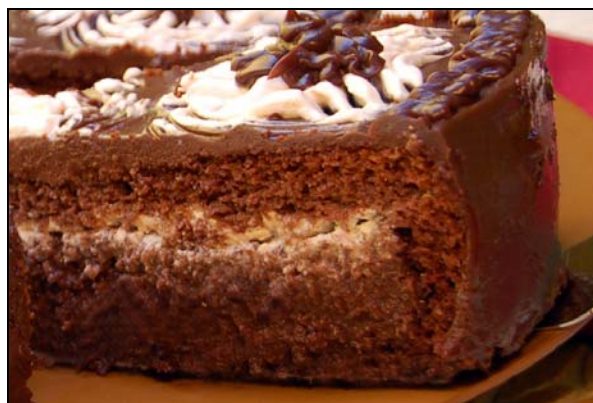
100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

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

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Pão de Ló Chocolate 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 Chocolate o rendimento aproximado em massa é de 5 unidades com 400 g.

EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 5 kg.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
5 kg	16	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	89 kcal = 374 kJ	5 %	356 kcal
Carboidratos	21 g	7 %	83 g
Proteínas	1,1 g	1 %	4,2 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	1,3 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	1,1 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0,7 g	3 %	2,8 g
Sódio	3,5 mg	0 %	14 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	161935

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
5 kg	7898264515827