



FICHA TÉCNICA

PÃO GRANO RÚSTICO



DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão Grano Rústico.

FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de pão típico alemão, rico em fibras e grãos.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, semente de girassol, soja em flocos, aveia em flocos, semente de linhaça, sal refinado iodado, glúten, gergelim, extrato de malte, estabilizante estearoil 2 lactil lactato de cálcio INS 482, polisorbato 80 INS 433, antioxidante ácido ascórbico INS 300 e conservador propionato de cálcio INS 282.

CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó de coloração castanho claro com fragmentos de diversos grãos.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Pão Grano Rústico Vapt.....1000 g
Água.....500 a 550 g
Fermento biológico fresco.....35 a 40 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Pão Grano Rústico Vapt e adicionar lentamente a água;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos;
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 30 minutos coberta com saco plástico;
5. Modelar a massa no formato filão e colocar nas assadeiras;
6. Deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos;
7. Dar cortes decorativos de ½ cm de profundidade;
8. Fornear à 200 °C por aproximadamente 30 minutos com bastante vapor;
9. No final do forneamento deixar a porta do forno aberta até obter uma melhor secagem e crocância dos pães.

RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão Grano Rústico o rendimento aproximado em massa é de 4 unidades com 350 g.

EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 10 kg e acompanha saco plástico contendo 500 g de cobertura para decoração e 50 embalagens de saco kraft para Pão Grano Rústico pronto.

PALETIZAÇÃO

| Tipo de produto | Lastro (un) | Empilhamento (un) |
|-----------------|-------------|-------------------|
| 10 kg | 10 | 10 |

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 | 105 kcal = 441 kJ | 5 % | 350 kcal |
| Carboidratos | 18 g | 6 % | 61 g |
| Proteínas | 4,2 g | 6 % | 14 g |
| Gorduras Totais | 2,1 g | 4 % | 7,1 g |
| Gorduras Saturadas | 0,7 g | 3 % | 2,2 g |
| Gorduras <i>trans</i> | 0 g | VD não estabelecido | 0 g |
| Fibra Alimentar | 1,5 g | 6 % | 5,1 g |
| Sódio | 262 mg | 11 % | 873 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 | 111050 |

CÓDIGO DE BARRA

| Tipo de produto | Código de barra |
|-----------------|-----------------|
| 10 kg | 7898264516411 |