



## FICHA TÉCNICA

### PÃO INTEGRAL LIGHT

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão Integral Light.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de Pão Integral 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, farinha de soja, sal refinado iodado, glúten, 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.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Pão Integral Light Vapt.....1000 g  
 Água Gelada.....550 a 600 g  
 Fermento Biológico Fresco.....30 a 50 g

#### MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira o Pão Integral Light Vapt e parte da água;
- Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
- Adicionar o fermento e o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
- Dividir no peso desejado, bolear e dar descanso de aproximadamente 20 minutos;
- Modelar a massa e aplicar em cada peça a decoração (disponível na caixa);
- Colocar nas formas untadas com *Untaforma Grill* e deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto de fornear;
- Fornear à temperatura de 200 °C, com vapor, por aproximadamente 30 minutos.



#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão Integral Light o rendimento aproximado em massa é de 4 unidades com 400 g.

#### EMBALAGEM

- 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 Integral 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	21 g	7 %	71 g
Proteínas	3,6 g	5 %	12 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	1,6 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	1,5 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	1,6 g	6 %	5,3 g
Sódio	227 mg	9 %	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	121754

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515193