



FICHA TÉCNICA

PÃO ITALIANO NOVA RECEITA

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão Italiano Nova Receita.

FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de pão italiano e similares.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado iodado, amido de milho, glúten, leite desnatado em pó, soro de leite, extrato de malte, estabilizante estearoil 2 lactil lactato de cálcio INS 482, acidulante ácido láctico INS 272 e antioxidante ácido ascórbico INS 300. CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó de coloração castanho claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Pão Italiano NR Vapt.....5000 g
Água gelada.....2750 a 3000 g
Fermento biológico fresco.....10 a 25 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Pão Italiano Vapt, o fermento biológico fresco e a água;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Passar para a velocidade 2 e misturar por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ponto de véu);
4. Cortar em blocos de 600 g, bolear e dar descanso de 40 minutos coberta com plástico;
5. Modelar no formato desejado: tipo Panhoca (bolear novamente) ou tipo Filão;
6. Fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto de forneamento.
7. Dar cortes decorativos de ½ cm de profundidade;
8. Fornear a 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 nos pães.



RENDIMENTO

Para 5000 g da mistura do Pão Italiano o rendimento aproximado em massa é de 13 unidades com 600 g.

EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 15 kg e acompanha 48 unidades de etiquetas adesivas de identificação do Pão Italiano pronto.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
15 kg	5	12

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	98 kcal = 412 kJ	5 %	326 kcal
Carboidratos	22 g	7 %	73 g
Proteínas	3,0 g	4 %	10 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	1,2 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	1,2 g
Gorduras trans	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0,8 g	3 %	2,6 g
Sódio	239 mg	10 %	795 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
15 kg	111984

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
15 kg	7898264515100