



FICHA TÉCNICA

PÃO ITALIANO TRADICIONAL

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão Italiano.

FINALIDADE

Mistura concentrada para o preparo de pão italiano e similar com adição de farinha.

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

Espanja

Farinha de trigo especial.....1500 g
Água gelada.....800 g
Fermento biológico fresco.....10 a 25 g

Reforço

Farinha de trigo especial.....2500 g
Água gelada.....2000 a 2200 g
Pão Italiano Vapt.....1000 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira todos os ingredientes da ESPONJA e misturar na velocidade 1 por 4 minutos;
- Reservar a massa e descansar por 40 minutos coberta com plástico.
- Colocar na masseira a ESPONJA e adicionar o REFORÇO, o Pão Italiano Vapt e a farinha;
- Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos acrescentando o restante da água;
- Na velocidade 2, misturar por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
- Cortar em blocos de 600 g, bolear e dar descanso de 40 minutos coberta com plástico;
- Modelar no formato desejado: tipo Panhoca (bolear novamente) ou tipo Filão;
- Fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto de forneamento.
- Dar cortes decorativos de ½ cm de profundidade;
- Fornear à 200 °C por aproximadamente 45 minutos com bastante vapor;
- No final do forneamento deixar a porta do forno aberta até obter uma melhor secagem e crocância nos pães.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão Italiano o rendimento aproximado em massa é de 13 unidades com 600 g.

EMBALAGEM

- Saco kraft com saco plástico contendo 10 kg e acompanha 144 unidades de etiquetas adesivas de identificação do Pão Italiano pronto.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
10 kg	10	15

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)			
Quantidade por porção			Porção de 100 g
		% VD (*)	
Valor Energético	87 kcal = 365 kJ	4 %	291 kcal
Carboidratos	19 g	6 %	63 g
Proteínas	3,6 g	5 %	12 g
Gorduras Totais	0,8 g	1 %	2,5 g
Gorduras Saturadas	0,8 g	4 %	2,5 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0,6 g	2 %	2,0 g
Sódio	1192 mg	50 %	3974 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	111983

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264512086