



## FICHA TÉCNICA

### PÃO LUA DE MEL

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão Lua de Mel.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de Pão Lua de Mel, entre outros pães em diversos formatos e recheios.

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado iodado, estabilizante polisorbato 80 INS 433 e antioxidante ácido ascórbico INS 300.

CONTÉM GLÚTEN

#### FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" de coloração castanho claro.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Pão Lua de Mel Vapt.....1000 g  
Leite.....300 g  
Ovos.....200 g  
Fermento biológico fresco.....30 a 40 g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Pão Lua de Mel Vapt, o fermento biológico fresco, os ovos e parte do leite;
2. Misturar na velocidade 1 adicionando lentamente o restante do leite por aproximadamente 4 minutos;
3. Passar para a velocidade 2 e misturar por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
4. Dividir no peso desejado e modelar a massa;
5. Fermentar até 75% do ponto de crescimento;
6. Fornear a 180° C sem vapor por 15 a 20 minutos;
7. Recheiar com *Crema Confeiteiro Festcreme* e mergulhar rapidamente em uma mistura de 1000 g de água com 600 g de leite condensado;
8. Após esta operação, cobrir totalmente cada peça com coco ralado.



#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão Lua de Mel o rendimento aproximado em massa é de 77 unidades com 20 g.

#### EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 10 kg.

#### 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)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	113 kcal = 475 kJ	6 %	377 kcal
Carboidratos	22 g	7 %	73 g
Proteínas	2,4 g	3 %	8,1 g
Gorduras Totais	2,3 g	4 %	7,7 g
Gorduras Saturadas	0,7 g	3 %	2,3 g
Gorduras <i>trans</i>	0,6 g	VD não estabelecido	2,1 g
Fibra Alimentar	0,7 g	3 %	2,2 g
Sódio	102 mg	4 %	339 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	111900

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264512321