



## FICHA TÉCNICA

### PÃO PRETO LIGHT

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão Preto Light.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de Pão Preto 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, xarope de caramelo, estabilizante polisorbato 80 INS 433, conservador propionato de cálcio INS 282 e antioxidante ácido ascórbico INS 300.

CONTÉM GLÚTEN

#### FORMA FÍSICA

Pó de coloração castanho claro com fragmentos de fibras.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

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

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Pão Preto Light Vapt e parte da água;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
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 20 minutos;
5. Modelar a massa e aplicar em cada peça a decoração (disponível na caixa);
6. Colocar nas formas untadas com *Untaforma Grill* e deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto de fornear;
7. Fornear à temperatura de 200 °C, com vapor, por aproximadamente 30 minutos.



#### RENDIMENTO

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

#### EMBALAGEM

1. 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 Preto 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 %	323 kcal
Carboidratos	21 g	7 %	71 g
Proteínas	3,9 g	5 %	13 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 %	5,2 g
Sódio	229 mg	10 %	762 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	121755

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515216