



## FICHA TÉCNICA

### PÃO SOVADO

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão Sovado.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de pão sovado e similares.

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, glúten, sal refinado iodado, emulsificante estearoil 2 lactil lactato de cálcio INS 482 e conservador propionato de cálcio INS 282. CONTÉM GLÚTEN

#### FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" amarelo claro.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Pão Sovado Vapt.....1000 g  
Água.....400 a 450 g  
Fermento Biológico Fresco.....30 a 40 g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Pão Sovado Vapt e parte da água;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos;
3. Adicionar o fermento e o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos;
4. Cilindrar a massa até obter uma massa lisa (ao ponto);
5. Tirar fitas de aproximadamente 12 cm de largura e 2 cm de altura;
6. Dobrar a fita no meio, obtendo uma fita de 6 cm de largura com 4 cm de altura;
7. Cortar em gomos de aproximadamente 150 g;
8. Juntar 4 gomos, deixando a dobra virada para dentro;
9. Deixar fermentar por aproximadamente 45 minutos;
10. Dar o fio e fornar na temperatura de 200 °C por aproximadamente 20 minutos.



#### RENDIMENTO

Para o saco de 10 kg da mistura do Pão Sovado o rendimento aproximado em massa é de 24 unidades com 600 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	106 kcal = 445 kJ	5 %	352 kcal
Carboidratos	22 g	7 %	74 g
Proteínas	2,9 g	4 %	9,6 g
Gorduras Totais	1,2 g	2 %	3,9 g
Gorduras Saturadas	0,5 g	2 %	1,6 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0,9 g
Fibra Alimentar	0,8 g	3 %	2,5 g
Sódio	40 mg	2 %	132 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	111800

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515384