



## FICHA TÉCNICA

### PÃO TIPO CIABATTA

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão tipo Ciabatta.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de pão ciabatta, pão português e similares.

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado iodado, glúten, emulsificante estearoil 2 lactil lactato de cálcio INS 482, estabilizante polisorbato 80 INS 433 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 Tipo Ciabatta Vapt.....1000 g

Água gelada.....725 a 800 g

Fermento biológico fresco.....30 a 50 g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Pão Tipo Ciabatta Vapt e aproximadamente 50% da água gelada;
2. Misturar na velocidade 1 por 4 minutos e adicionar o fermento;
3. Passar à velocidade 2 e bater por aproximadamente 8 minutos, adicionando lentamente o restante da água;
4. Colocar a massa em um recipiente forrado com plástico bem empoado com farinha;
5. Deixar descansar por aproximadamente 60 minutos coberto com plástico;
6. Despejar a massa sobre a mesa (empoada com farinha);
7. Cortar a massa em retângulos de 30 cm de comprimento por 10 cm de largura;
8. Dar uma esticada na massa deixando as pontas mais altas;
9. Colocar nas assadeiras e fornear a 220 °C por aproximadamente 25 minutos com bastante vapor.



#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão Tipo Ciabatta o rendimento aproximado em massa é de 18 unidades com 100 g.

#### EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 10 kg.
2. Caixa de papelão ondulado com saco plástico contendo 20 kg.

#### PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
10 kg	10	15
20 kg	10	5

#### ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco e fresco.

#### PRAZO DE VALIDADE

180 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 %	324 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 <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0,8 g	3 %	2,6 g
Sódio	293 mg	12 %	978 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	111963
20 kg	111952

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264512079
20 kg	7898264512109