



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO DE BATATA

CÓDIGO: FT 053

DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Pão de batata

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, flocos de batata desidratado, açúcar refinado, leite em pó desnatado, sal refinado, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase. CONTÉM GLÚTEN

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para pão de batata 2,0Kg
Água fria (aprox) 1L
Fermento b. fresco 80g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão de batata e parte da água.
2. Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento e o restante da água, colocar na velocidade rápida até formar uma massa lisa.
3. Dividir em pesos desejados, bolear.
4. Modelar nos formatos desejados, colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até ponto de fornecimento. Pincelar com gema.
5. Fornecer em forno turbo a 150°C ou forno lastro a 200°C por aprox. 25 minutos.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE DE VACA E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 5,010kg : 7898228374880
Pacote 2kg : 7898228370042
Saco 25kg : 17898228370223

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 93 pães de 30g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

EMBALAGEM

Fardo com 4 pacotes de 5,010kg
Fardo com 5 pacotes de 2kg
Embalagem papel kraft com saco polietileno interno 25kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 5x2kg	270	200	330
Fardo 4x5,010kg	520	390	210

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

PRAZO DE VALIDADE

4 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 36g (2 colheres de sopa***)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	139 Kcal= 584KJ	7%
Carboidratos	24g	8%
Proteínas	2,9g	4%
Gorduras totais	3,2g dos quais:	6%
Gorduras Saturadas	1g	5%
Gordura Trans	0,4g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,9g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,7g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	185mg	8%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**)VD não estabelecido.

(***) Quantidade suficiente para o preparo de duas fatias de pão, (50g).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Branco
Odor	Característico
Umidade	Máx. 14%

Data: Março/2018 Revisão 03