



# FICHA TÉCNICA

## 1/5 PÃO DE BATATA



### DESCRIÇÃO

Mistura o para preparo de pão de batata

### INGREDIENTES

Açúcar refinado, gordura vegetal, batata em flocos, sal, lecitina de soja, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase e conservador propionato de cálcio. CONTEM GLUTEN

### PROPORÇÃO DE USO

Mistura preparada..... 1kg  
Farinha de trigo.....5kg  
Água fria (aprox.).....3,6L  
Fermento b. fresco.....180g

### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura, farinha e parte da água.
2. Na velocidade 1, adicione o fermento e completar aos poucos a água gelada. Misture na velocidade 2 até ponto de véu.
3. Cortar em tamanhos desejado, cobrir com plástico.
4. Modelar em formato desejado e colocar em formas untadas com Unta forma Adimix e deixar fermentar até o ponto de forneamento
5. Fornear sem vapor em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 190°C por aprox. 20 a 25 minutos (tamanho menor) e 25 a 30 min (tamanho maior).

### ALERGÊNICOS

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

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

### 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

### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 24 pães de 400g ou 55 pães de 90g

### EMBALAGEM

Saco de papel kraft com saco de polietileno interno de 10 kg á granel.

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)
Saco 10kg	700	450

### 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

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

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	226cal= 949KJ	11%
Carboidratos	32g	11%
Proteínas	0,4g	1%
Gorduras totais	10g dos quais:	18%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras monoinsaturadas	1,2g	**
Gorduras poli-insaturadas	0,5g	**
Gordura Trans	0,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra alimentar	0,2g	1%
Sódio	1956mg	82%

(\*)% 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

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pasta
Coloração	Amarela
Odor	Característico
Umidade	Max 10%

Data: Outubro/2020 Revisão 01