



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO DE BATATA

CÓDIGO: FT 228

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 80 g

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 forneamento. Pincelar com gema.
5. Fornear 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

Saco 10 kg: 7899681406439

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. – INSTRUÇÃO NORMATIVA nº60 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 ITEM 19-F

Determinação	Resultado
<i>Bacillus Cereus</i>	Máx.1000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 100 NMP/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25 g

EMBALAGEM

Saco 10 kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Saco 10kg	200	900	700

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 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: Agosto/2020 Revisão 001