

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE BATATA COM FLOCOS	Revisão: 03
		Código: 086
		Data: 07/06/2018
		Página 01/02

PRODUTO

ALL PÃO DE BATATA COM FLOCOS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do verdadeiro Pão de Batata.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó levemente gorduroso e com coloração levemente amarelada. Odor e sabor característico de batata.

VANTAGENS

- Muito prática, bastando adicionar água, ovos e fermento.
- Versátil pois permite uma variação muito grande produtos e formatos.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz pães de batata com excelente sabor, ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível e textura uniforme.
- Produto final gostoso e muito saboroso que aceita diversos recheios.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Flocos de Batata, Açúcar Refinado, Gordura Vegetal, Fécula de Batata, Soro de Leite, Sal Refinado Iodado, Conservante Propionato de Cálcio, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-Lactil Lactato de Sódio, Condimento Preparado Sabor Batata e Melhorador de farinha Ácido Ascórbico.

ADVERTÊNCIA:

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, CONTÉM DERIVADOS DE LEITE; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura pronta All Pão de Batata com Flocos 1.000 gramas
- Fermento biológico fresco 60 gramas ou
- Fermento biológico seco..... 20 gramas
- Ovos integral in natura..... 100 gramas
- Água Gelada (aproximadamente) 500 gramas

Procedimento

- Colocar na masseira a Mistura pronta All Pão de Batata com flocos. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar os ovos e parte da água (aproximadamente 300 g) e misturar em velocidade baixa (velocidade1) até homogeneizar, cerca de 3 minutos;
- Adicionar o restante da água aos poucos;
- Se for utilizar o fermento biológico fresco, coloque nessa etapa. Misturar em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu;
- Bolear e deixar descansar por 10 a 15 minutos coberto com plástico.
- Dividir a massa em tamanhos de 60g ou no tamanho desejado e modelar.



FICHA TÉCNICA
ALL PÃO DE BATATA
COM FLOCOS

Revisão: 03

Código: 086

Data: 07/06/2018

Página 02/02

- Colocar em assadeiras e deixar fermentar durante 60 a 90 minutos ou até a massa atingir o ponto de forneamento.
- Fornear a 200°C em forno de Lastro por 15 - 20 minutos ou 180°C em forno Turbo por 15 – 20 minutos.

RENDIMENTO

Em torno de 25 pães de 50g assados com 1kg da mistura All Pão de Batata com Flocos.

EMBALAGEM

Saco plástico com 10 kg.

VALIDADE

O produto tem validade de 5 meses desde que na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

789 855 253 265 9

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	371kcal = 1.558kJ	18,5
Carboidratos	70g	23
Proteínas	7g	9,5
Gorduras totais	7g	13
Gord. Saturadas	2g	9
Gord. Trans	2g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	3g	12
Sódio	546mg	23

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.