

FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE BATATA COM FLOCOS

Revisão: 05

Código: 086

Data: 04/10/2022

Página 01/03

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 p\u00e4es de batata com excelente sabor, \u00f3timo volume, leves, macios, com miolo flex\u00e1vel 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 extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Fécula de batata, Soro de leite, Sal refinado iodado, Conservante propionato de cálcio, Estabilizantes polisorbato 80 e estearoil 2-lactil lactato de sódio 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

- Ovos integral in natura......100 gramas
- Água Gelada (aproximadamente)......500 gramas

Procedimento

- Colocar na masseira a Mistura pronta All P\u00e3o de Batata com flocos. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar os ovos e parte da \u00e1gua (aproximadamente 300 g) e misturar em velocidade baixa (velocidade1) at\u00e9 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: 05

Código: 086

Data: 04/10/2022

Página 02/03

- 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

Mante<mark>r em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.</mark>

CÓDIGO DE BARRAS

789 855 253 265 9

NÚMERO NCM

19 01 20 00

ALIMENTOS

LEGISLAÇÃO

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

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento dentro dos padrões normais.



FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE BATATA COM FLOCOS

Revisão: 05 Código: 086

Data: 04/10/2022

Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	INFORMAÇÃO NUTI	RICIONAL		
Porções por embalagem: 100 porções Porção: 100g				
Valor energético (kcal)	387	387	19	
Carboidratos (g)	72	72	24	
Açúcares Totais (g)	9	9		
Açúcares Adicionados (g)	6	6	12	
Proteínas (g)	8,3	8,3	17	
Gorduras totais (g)	7,2	7,2	11	
Gordu <mark>ras</mark> saturadas (g)	0,6	0,6	3	
Gorduras trans (g)	0	0	0	
Fibra alimentar (g)	2,4	2,4	10	
Sódio (mg)	562	562	28	
*Percentual de valores diários	fornecidos pela por	ção.		

ALIMENTOS

oas receitas levam essa