



## 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 DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

#### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 5,010kg : 7898228374880  
Pacote 2kg : 7898228370042  
Saco 25kg : 7898228374880  
Caixa 10kg : 78996814 03353

#### 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 kraft com saco polietileno interno 25kg  
Caixa 10kg a granel, acompanha 40 etiquetas personalizadas e 40 sacos transparente

#### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 5x2kg	270	200	330
Fardo 4x5,010kg	520	390	210
Caixa 10kg	385	240	180

#### 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: Abril/2016 Revisão 01