



FICHA TÉCNICA

PÃO DE BATATA FLOCADO 5KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura de pão de batata flocado
40g de fermento biológico fresco
400 á 450ml de água gelada

MODO DE PREPARO

1. Coloque a mistura de pão de batata na masseira com a metade da água gelada na velocidade 1.
2. Adicionar o fermento biológico fresco e em seguida o restante da água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2 e misturar até atingir o ponto de véu
3. Corte os pães nos tamanhos desejados. Bolear, cobrir com plástico e deixar descansar de 10 a 15 minutos.
4. Se desejar, rechear a gosto, deixe fermentar até dobrar de volume
5. Pincelar com ovos, e levar ao no forno por 10 a 15 minutos, 180°C forno lastro ou 150°C forno turbo.

RENDIMENTO DA MASSA

Aprox. 149 pães com 50g
(Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, batata em flocos, soro de leite em pó, sal refinado, aromatizante, emulsificantes: estearoil lactato de sódio e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, antiemectantes: dióxido de silício e carbonato de cálcio, oxidante: ácido ascórbico, conservante: propionato de cálcio, coadjuvante de tecnologia: enzima alfa-amilase maltogênica, corante amarelo tartrazina (INS 102).

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLUTÉN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 50 g (2 colher de sopa)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	245	181	9
Carboidratos (g)	50	37	12
Açúcares totais (g)	8,8	6,6	
Açúcares adicionados (g)	8	6	12
Proteínas (g)	5,9	4,1	8
Gorduras totais (g)	2,5	1,8	3
Gorduras saturadas (g)	1,1	0,9	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	0,9	4
Sódio (mg)	421	312	16

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo.

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunziato, 440 Jardim Atilio Silvano Sorocaba/SP -
CEP: 18077-080 CNPJ: 44.834.371/0001-44
IE: 798.610.388.111 Tel: (15) 3302-6174

EAN



0602883331051

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Amarelo Claro
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 5kg.