



FT 032
Data: 25/08/2023
Revisão: 00
Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA PÃO BATATA

DENOMINAÇÃO DE VENDA: Pão batata congelado.

COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, sal refinado, corante e melhorador de farinha.

CARACTERÍSTICAS:

Formato: Redondo;

Peso por unidade: 90 g;

Peso do pacote: 2,25 Kg.

PARÂMETROS:

Tempo de congelamento: 1 hora;

Temperatura da massa: 19 a 22 °C;

Temperatura de congelamento: -25 °C;

Temperatura de armazenamento: -18 °C.

VALIDADE: 90 dias congelado.

Após aberto, preparar todo o conteúdo para consumo. Caso o produto não seja consumido por completo, manter sob congelamento à -18°C por 30 dias.

EMBALAGEM:

Tipo de embalagem: Saco PE

TRANSPORTE: Caminhão baú refrigerado (aprox. -18 °C), com boas condições físicas, higienizados e isentos de pragas.

MODO DE PREPARO: Dispor os pães em uma assadeira untada e transferir para o carrinho ou climática. Fermentar até o tamanho adequado e assar a 150°C por 20 minutos.

CONTROLE TEMPO X TEMPERATURA:

Tempo de descongelamento: 30 minutos;

Tempo de forno: 20 minutos;

Temperatura do forno: 150°C;

Tempo de crescimento em climática: 2,30 horas;

Temperatura da climática: 34 °C.

ALÉRGICOS:

CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER LEITE, AMENDOIM, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, MACADÂMIA, NOZES, OVO, SOJA E LÁTEX NATURAL. CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 45 porções			
Porção: 50g (5/9 unidade)			
	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	254	127	6%
Carboidratos (g)	57	29	10%
Açúcares totais (g)	12	6	
Açúcares adicionados (g)	12	6	12%
Proteínas (g)	3,9	1,9	4%
Gorduras totais (g)	0,9	0,4	1%
Gorduras saturadas (g)	0	0	0%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar	1,3	0,6	3%
Sódio (mg)	376	188	9%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			