



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PÃO DE BATATA

CÓD. FT - P0003

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01

Descrição: Mistura em pó para pães de coloração amarelada.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico poliéster coextrusado 5 Kg. Embalagem secundária: Sacos plásticos com 5 unidades de 5 kg cada. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Condições de Armazenamento: Conservar nas embalagens originais e temperatura ambiente. Fechar embalagem após o uso. Armazenar em local fresco, seco e limpo.

Peso Bruto: 5,100 Kg

Peso líquido: 5 Kg

Validade: 6 meses a contar da data de fabricação do produto.

Modo de uso:

Colocar em uma masseira 1 kg da Mistura de Pão de Batata, adicionar 30 g de Fermento fresco ou 10g de fermento seco, 100g de ovos (2 unidades) e 500 ml de água gelada aos poucos. Misturar na velocidade baixa por 2 minutos. Passar a masseira para a velocidade rápida e homogeneizar até a massa ficar lisa e elástica. Fazer uma bola e deixar descansar coberta com um plástico por 15 minutos. Cortar a massa em peças com peso e tamanho desejados. Colocar nas assadeiras e deixar fermentar por 60 minutos. Pincelar com gema e levar ao forno sem vapor de 180°C a 200°C por 15 minutos.

Rendimento: 161 unidades de 50g (Por pacote de 5 Kg)

Ingredientes: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, flocos de batata, margarina, açúcar, fécula de batata, soro de leite em pó, sal, propionato de cálcio (INS282), polisorbato 80, estearoil2lactilactato de sódio, ácido ascórbico (INS300) e aromatizante. **Alérgicos: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER SOJA, OVO, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, NOZES E AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó
Cor	Amarelada
Sabor e odor	Características

Registros: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC 240 de 26/07/2018 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 156 porções
Porção: 50g (1 fatia)

	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	366	183	9
Carboidratos (g)	75	38	13
Açúcares totais (g)	6,1	3,1	
Açúcares adicionados (g)	6	3	6
Proteínas (g)	7,8	3,9	8
Gorduras totais (g)	5,7	2,9	4
Gorduras saturadas (g)	2,6	1,3	6
Gorduras trans (g)	0	0	1
Fibras alimentares (g)	2,4	1,2	5
Sódio (mg)	589	294	15

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo, centeio, cevada, aveias e suas estirpes hibridizadas	Sim	Sim
Crustáceo	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Sim
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Sim	Sim
Amêndoas	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmia	Não	Não
Nozes	Não	Sim
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Látex Natural	Não	Não

Informações sobre o Responsável Técnico

Nome	Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Cargo	Responsável Técnico
Habilitação	Biomédico Sanitarista
Nº registro no órgão de habilitação	CRBM 23145