

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BLEND DE BATATA	Cód.: CQ-ET-04
		Revisão: 02
		Data: 28 de abril de 2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Blend de Batata para preparo de Pão de Batata	
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: Produto isento de registro na ANVISA conforme RDC nº 240 de 26 de julho de 2018 RESPONSÁVEL TÉCNICO: Eng ^a Cássia B. Ricci - CREA-SP 0685026871	FABRICANTE: TFF ALIMENTOS LTDA Rua Aparecida de São Manuel, 190 – Vila Nova Iorque – São Paulo SP CNPJ 07.191.880/0001-70 Fone (11) 2722-6519 0800 77 06519 e-mail: tffalimentos@tffalimentos.com.br
DESCRIÇÃO: É um blend de batata em pó já com todos os ingredientes, para ser adicionado na farinha de trigo, para o preparo de pão de batata, adicionando água e fermento.	COMPOSIÇÃO: Fécula de batata, açúcar cristal, gordura de palma, flocos de batata, sal, caldo de galinha em pó, cúrcuma, melhorador de farinha alfa amilase, conservante propionato de cálcio e aroma idêntico ao natural de batata.
INSTRUÇÕES DE USO: Misturar diretamente na farinha de trigo, na proporção de 5Kg de Blend de Batata para cada 25Kg de farinha de trigo. Receita sugerida: 25 Kg de farinha de trigo especial 5 Kg de Blend de Batata TFF 10 a 16L de água gelada 600g de fermento fresco ou 200g de fermento biológico seco <u>Preparo:</u> Colocar a farinha e o blend na masseira, e acrescentar a água aos poucos. Bater na velocidade 1 por aproximadamente 3 minutos. Adicionar o fermento e bater na velocidade 2 até atingir o ponto de véu. Dividir a massa no tamanho desejado, cobrir com	RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: Manter à temperatura ambiente média de 25°C; armazenado em condições sanitárias adequadas, obedecendo o sistema PEPS. Transportar em veículo fechado.

plástico e deixar descansando por aproximadamente 20 min. Bolear, colocar nas assadeiras e deixar fermentando até dobrar de volume. Pincelar com gemas (opcional), e fornear sem vapor a 170°C a 180°C por, aproximadamente, 40min (o tempo e temperatura pode variar conforme o tipo do forno).																																																	
EMBALAGENS: Embalagem com 5Kg, com caixas com 10 Kg (2X5Kg). Informações que constam nas embalagens: nome do produto, peso líquido, validade, nº de registro, composição, fabricante e data de validade e /nº de lote vide impressão.	RENDIMENTO 5 Kg de Blend de Batata pode render até 250 unidades de pão de batata com 150g.																																																
Informações nutricionais do blend de batata <table><tr><th colspan="3">CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:</th></tr><tr><th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th></tr><tr><td colspan="3">Porções por embalagem: 100 porções</td></tr><tr><td colspan="3">Porção 100g</td></tr><tr><td></td><td>100g</td><td>%VD*</td></tr><tr><td>Valor Energético (Kcal)</td><td>352 Kcal</td><td>18%</td></tr><tr><td>Carboidratos totais (g)</td><td>65 g</td><td>22%</td></tr><tr><td>Açúcares totais (g)</td><td>35 g</td><td></td></tr><tr><td>Açúcares adicionados (g)</td><td>20 g</td><td>40%</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>1,0 g</td><td>1%</td></tr><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>10 g</td><td>15%</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas (g)</td><td>5,0 g</td><td>24%</td></tr><tr><td>Gorduras trans (g)</td><td>0,1 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Fibra alimentar (g)</td><td>1,0 g</td><td>2%</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>3192 mg</td><td>160%</td></tr><tr><td colspan="3">*Percentual de valores diários fornecidos pela porção</td></tr></table>	CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porções por embalagem: 100 porções			Porção 100g				100g	%VD*	Valor Energético (Kcal)	352 Kcal	18%	Carboidratos totais (g)	65 g	22%	Açúcares totais (g)	35 g		Açúcares adicionados (g)	20 g	40%	Proteínas (g)	1,0 g	1%	Gorduras totais (g)	10 g	15%	Gorduras saturadas (g)	5,0 g	24%	Gorduras trans (g)	0,1 g	0%	Fibra alimentar (g)	1,0 g	2%	Sódio (mg)	3192 mg	160%	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS: Cor: amarelado Sabor: característico Odor: característico
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:																																																	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																																	
Porções por embalagem: 100 porções																																																	
Porção 100g																																																	
	100g	%VD*																																															
Valor Energético (Kcal)	352 Kcal	18%																																															
Carboidratos totais (g)	65 g	22%																																															
Açúcares totais (g)	35 g																																																
Açúcares adicionados (g)	20 g	40%																																															
Proteínas (g)	1,0 g	1%																																															
Gorduras totais (g)	10 g	15%																																															
Gorduras saturadas (g)	5,0 g	24%																																															
Gorduras trans (g)	0,1 g	0%																																															
Fibra alimentar (g)	1,0 g	2%																																															
Sódio (mg)	3192 mg	160%																																															
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção																																																	
VALIDADE: 6 meses sob boas condições de armazenamento.	RASTREABILIDADE: O sistema de codificação do nº de lote do produto permite identificar quando foi processado, quais os fornecedores de matéria-prima e embalagem, quando as matérias-primas foram recebidas e liberadas para processo, suas análises correspondentes, quando o produto foi expedido e para qual cliente foi enviado.																																																