

# Mistura preparada para BRIOCHE

## Ficha Técnica

Rev. 09/2023

### DESCRIÇÃO

Prática mistura para o preparo de Brioques de diferentes tamanhos e formatos, muito macios, sabor amanteigado e qualidade excelente.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS471), aromatizante, gema de ovos, sal refinado iodado, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil-2-lactil-lactatode sódio (INS481), conservante propionato de cálcio (INS282), melhoradores de farinhas enzima alfa amilase (INS1100) e ácido ascórbico (INS300) e vanilina.

### MODO DE USO

#### RECEITA:

Mistura Brioche ..... 5 kg  
Ovos inteiro (aprox. 30 unid.) ..... 1,5 kg  
Água gelada (aprox.) ..... 750 ml  
Fermento fresco (aprox.) ..... 200g

#### MODO DE PREPARO:

- 1 - Colocar a MISTURA BRIOCHE na masseira e adicionar os ovos e cerca de metade da água e misturar por cerca de 5 minutos na velocidade 1;
- 2 - Adicionar o fermento e misturar até homogeneizar;
- 3 - Adicionar o restante da água aos poucos, passar para a velocidade 2 e misturar até que a massa fique lisa e enxuta, até atingir o ponto de véu;
- 4 - Dividir a massa no tamanho desejado, bolear e deixar descansar por 20 minutos cobertos com plástico;
- 5 - Modelar e colocar em assadeiras/ formas untadas;
- 6 - Deixar em fermentação até o ponto de forno, assar no forno de lastro a 180°C por cerca de 30 minutos.

### VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

### CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2090

### LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.

### CÓDIGO E EMBALAGEM

#### CAIXA COM:

5 kg - pacote - código: 955  
10 kg - fardo 2x5kg- código: 956  
10 kg - caixa kit 2x5kg - código: 954

### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25497-8  
10 kg (fardo) - 7 898302 25498-5  
10 kg (kit) - 7 898302 25499-2

### ALERGÊNICOS

**CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER DERIVADOS DE OVOS, DERIVADOS DE AVEIA, DERIVADOS DE CENTEIO, DERIVADOS DE AMENDOIM, CASTANHA DO PARÁ E AVELÃ.**

### CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 142 porções

Porção: 35 g (1 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	430	151	8
Carboidratos totais (g)	60	21	7
Açúcares totais (g)	13	4,7	
Açúcares adicionados (g)	12	4,1	8
Proteínas (g)	9,4	3,3	7
Gorduras totais (g)	16	5,7	9
Gorduras saturadas (g)	9,4	3,3	17
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	1,7	0,6	2
Sódio (mg)	211	74	4

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



### CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.  
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP  
CEP: 07042-091  
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717  
www.pronap.com.br

# Mistura preparada para BRIOCHE

## Ficha Técnica

Rev. 09/2023

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branco amarelado
Consistência	:	Pó
Sabore Odor	:	Característico

### Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	<1,0X 10 <sup>1</sup> UFC/g
Coliformes Totais	2,0X 10 <sup>1</sup> UFC/g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	5,6x 10 <sup>4</sup> UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0x 10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

[www.pronap.com.br](http://www.pronap.com.br)

<https://www.pronap.com.br/produto/brioche/>



Acesse  
via QR  
code



### CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.  
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP  
CEP: 07042-091  
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717  
[www.pronap.com.br](http://www.pronap.com.br)