

Mistura preparada para Pão Laciatta / Ciabatta

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de ciabatta, proporciona produtos com casca crocante, miolo macio e com alvéolos bem abertos, sabor tradicional levemente ácido, podendo ser utilizado também para Pão Italiano, e Ciabattas folhadas e recheadas. Sem adição de gordura.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado iodado, fécula de mandioca modificada, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil-2-lactil lactato de sódio (INS481), melhoradores de farinha alfa-amilase (INS1100) e ácido ascórbico (INS300).

MODO DE USO

Receita:

Mix Pão La Ciatta 5kg

Fermento biológico (aprox.) . . 150g

Água bem gelada (aprox.) 3,75kg

Modo de preparo:

- 1 - Colocar o Mix Pão La Ciatta na masseira com a metade da água bem gelada na velocidade 1;
- 2 - Acrescentar o fermento, adicione o restante da água bem gelada aos poucos;
- 3 - Misture bem na velocidade 2 até que a massa fique bem lisa, até atingir o ponto de véu;
- 4 - Acomodar a massa em um recipiente untado com óleo, deixar descansar por 1 hora;
- 5 - Espalhar a massa na mesa e cortar no formato desejado, deixar descansar por mais 30 minutos;
- 6 - Levar ao forno de lastro a temperatura de 220°C a 230°C com muito vapor e assar de 25 a 30 minutos.

OBS.: Mantenha a embalagem sempre bem fechada e em lugar seco e fresco.

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

5 kg - pacote - código: 959

10 kg - fardo 2x5kg- código: 960

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25470-1

10 kg - 7 898302 25471-8

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 142 porções
Porção: 35 g (1 colher de sopa)

| | 100 g | 35 g | %VD* |
|--------------------------|-------|------|------|
| Valor energético (kcal) | 338 | 118 | 6 |
| Carboidratos totais (g) | 68 | 24 | 8 |
| Açúcares totais (g) | 2,1 | 0,7 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Proteínas (g) | 13 | 4,4 | 9 |
| Gorduras totais (g) | 1,2 | 0,4 | 1 |
| Gorduras saturadas (g) | 0,3 | 0,1 | 1 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibra alimentar (g) | 2,4 | 0,8 | 3 |
| Sódio (mg) | 544 | 190 | 10 |

*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 Pão Laciatta / Ciabatta

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

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/ciabatta-laciatta/



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