

Mistura preparada para Pão Leve Integral

Ficha Técnica

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão Leve Integral, que possui grande quantidade de proteínas, vitaminas e fibras insolúveis. Sem adição de gordura.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibras de trigo, extrato de malte, sal refinado iodado, emulsificante lecitina de soja (INS322i), conservante propionato de cálcio (INS282), estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil-2-lactil-lactato de sódio (INS481), melhoradores de farinhas ácido ascórbico (INS300) e enzima alfa amilase (INS1100).

MODO DE USO

Receita:

Mix Pão Leve Integral.....5 kg
Fermento biológico Fresco (aprox.).....200g
Água gelada (aprox.).....3 Lts

Modo de fazer:

- 1 - Coloque o **Mix Pão Leve Integral** na masseira, ligar na velocidade 1, adicione a metade da água e misture por cerca de 3 minutos;
- 2 - Acrescentar o fermento, misture bem, mude para a velocidade 2, acrescentar o restante da água aos poucos, bater até que a massa fique lisa e enxuta, até atingir o ponto de véu;
- 3 - Corte os pães nos tamanhos desejados. Bolear e cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos;
- 4 - Modelar nos formatos desejado;
- 5 - Após o crescimento desejado, forneá-las com bastante vapor a aprox. 200 °C no forno de lastro por cerca de 35 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: 777
10 kg - fardo 2x5kg - código: 815
10 kg - caixa kit 2x5kg - código: 923

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25325-4 (pacote)
10 kg - 7 898302 25381-0 (fardo)
10 kg - 7 898302 25442-8 (kit)

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100g
Valor energético (kcal)	325
Carboidratos (g)	65
Açúcares totais (g)	2,9
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	12
Gorduras totais (g)	2,7
Gorduras saturadas (g)	0,5
Gorduras trans (g)	0
Fibra alimentar (g)	6,2
Sódio (mg)	586



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 Leve Integral

Ficha Técnica

Rev. 06/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Amarelado gorduroso
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	5,6x 10 ⁴ UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0x 10 ² UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/pao-integral/



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