

Mistura preparada para Pão de Batata

Ficha Técnica

Rev. 11/2023

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de pão de batata com ótimo sabor, maciez e aroma marcante. Contém flocos de batata moído.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, soro de leite em pó, batata desidratada em flocos, fécula de batata, sal refinado iodado, estabilizantes polisorbato 80 (INS433), estearoil 2-lactil lactato de sódio (INS481) e melhorador de farinha ácido ascórbico (INS300).

MODO DE USO

Receita:

Mistura Pão de Batata.....2 kg
Água gelada (aprox.).....900 ml
fermento biológico Fresco (aprox.).....80g

Modo de fazer:

- 1- Coloque o Mix Pão de Batata na masseira com a metade da água gelada na velocidade 1;
- 2- Adicionar o fermento biológico fresco e em seguida o restante da água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2 e misturar até atingir o ponto de véu;
- 3 - Corte os pães nos tamanhos e formatos desejados. Bolear e cobrir com plástico. Descansar de 15 a 20 minutos.
- 4 - Se desejar rechear a gosto, deixe fermentar até dobrar de volume;
- 5 - Pincelar com ovos, e levar ao no forno de lastro até assar a uma temperatura aprox. 180°C.

VALIDADE

4 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:

10 kg - fardo - código: 1994

CÓDIGO DE BARRAS

2kg - 7 898302 25013-0

10 kg - 7 898302 25027-7

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

CONTÉM LACTOSE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 57 porções
Porção: 35 g (1,5 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	382	134	7
Carboidratos totais (g)	66	23	8
Açúcares totais (g)	12	4	
Açúcares adicionados (g)	6,1	2,1	4
Proteínas (g)	10	3,6	7
Gorduras totais (g)	7,7	2,7	4
Gorduras saturadas (g)	3,6	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,9	0,7	3
Sódio (mg)	64	22	1

*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 de Batata

Ficha Técnica

Rev. 11/2023

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-de-batata/



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