

Mistura preparada para Pão de Centeio

Ficha Técnica

Rev. 11/2023

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de pães de centeio ricos em fibras, proteínas, vitaminas e sais minerais, ótimos para lanches com baixas calorias. Sem adição de açúcar e gordura.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de centeio integral, fibras de trigo, glúten de trigo, extrato de malte, lecitina de soja, sal refinado iodado, farinha de cevada torrada, estabilizantes estearoil 2 Lactil lactato de cálcio (INS481) e polisorbato 80 (INS433), conservante propionato de cálcio (INS 282), acidulante ácido cítrico (INS330), melhoradores de farinha enzima alfa amilase (INS1100) e ácido ascórbico (INS300).

MODO DE USO

Receita:

Mix Pão de Centeio5 kg
Fermento biológico fresco (aprox.)..... 200g
Água gelada (aprox.) 3Lts

Modo de preparo:

- 1 - Coloque o Mix Pão de Centeio e cerca de metade da água na masseira e misture por cerca de 3 minutos na velocidade 1.
- 2 - Acrescente o fermento e o restante da água aos poucos, mudar para velocidade 2, bater até que a massa fique lisa e enxuta, atingindo o ponto de véu;
- 3 - Corte os pães nos tamanhos desejados. Bolear e cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos;
- 4 - Modelar e fermentar em armário fechado até o ponto de forno.
- 5 - Assar a 200°C no forno de lastro com bastante vapor por cerca de 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: 966
10 kg - fardo 2x5kg- código: 967
10 kg - caixa kit 2x5kg - código: 965

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25388-9
10 kg (fardo) - 7 898302 25487-9
10 kg (kit) - 7 898302 25488-6

ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS. PODE CONTER AVEIA E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS, OVOS 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)	335	117	6
Carboidratos totais (g)	65	23	8
Açúcares totais (g)	2,8	1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	12	4,1	8
Gorduras totais (g)	2,8	1	2
Gorduras saturadas (g)	0,7	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	4,9	1,7	7
Sódio (mg)	571	200	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 de Centeio

Ficha Técnica

Rev. 11/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Acinzentado
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-centeio/



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