

# Mistura preparada para Focaccia

## Ficha Técnica

### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Focaccia tipo italiana, muito leve e macia. Sabor suave e um toque de alecrim. Permite vários tipos de coberturas.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal refinado iodado, alecrim, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de sódio (INS481).

### MODO DE USO

#### Receita:

Mix Pão Focaccia..... 5kg  
Água gelada (aprox.)..... 3lts  
Fermento biológico fresco (aprox.)..... 200g

#### Modo de preparo:

- 1 - Colocar o Mix Pão Focaccia na masseira, adicionar metade da água e misturar por 2 minuto na velocidade 1;
- 2 - Adicionar o fermento e a água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2 e bater até a massa ficar lisa e elástica, até atingir o ponto de véu;
- 3 - Abrir a massa, colocar em uma assadeira untada e dar descanso de 20 minutos coberta por um plástico;
- 4 - Espalhar salmoura (\*) na superfície e furar a massa com as pontas dos dedos;
- 5 - Cobrir a massa com a cobertura desejada e não muito pesada para que o volume final (assado) não fique muito baixo;
- 6 - Deixar fermentar até o ponto de forno;
- 7 - Assar no forno de lastro a 200°C durante cerca de 25 minutos.

#### (\*) RECEITA DA SALMOURA:

Água ..... 200ml  
Azeite de oliva ..... 150g  
Sal ..... 50g  
Misturar bem até que a salmoura fique bem homogênea.

### 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: 970  
10 kg - fardo 2x5kg- código: 972

#### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25485-5  
10 kg - 7 898302 25486-2

### ALERGÊNICOS

**CONTÉM TRIGO E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE AMENDOIM, AVELÃ E CASTANHAS, SOJA 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)  | 364   | 127  | 6    |
| Carboidratos totais (g)  | 64    | 23   | 8    |
| Açúcares totais (g)      | 2     | 0,7  |      |
| Açúcares adicionados (g) | 0     | 0    | 0    |
| Proteínas (g)            | 12    | 4,2  | 8    |
| Gorduras totais (g)      | 5,7   | 2    | 3    |
| Gorduras saturadas (g)   | 2,6   | 0,9  | 5    |
| Gorduras trans (g)       | 0     | 0    | 0    |
| Fibra alimentar (g)      | 2,4   | 0,8  | 3    |
| Sódio (mg)               | 537   | 188  | 9    |

\*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 Focaccia

## Ficha Técnica

Rev. 09/2023

### Características Físico Químicas e sensoriais

|              |   |                |
|--------------|---|----------------|
| Cor          | : | branco         |
| 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)

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



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)