

# Mistura preparada para Pão de Leite

## Ficha Técnica

### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo rápido e fácil do delicioso Pão de Leite, produtos finais com textura fina, leve e macia, sabor delicioso, combina com diversos tipo de recheios e geléias.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, sal refinado iodado, aromatizantes, 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), corantes naturais açafrão e urucum (INS 160b(i)).

### MODO DE USO

#### Receita:

Mix Pão de Leite.....5 kg  
 Fermento biológico Fresco (aprox.).....200g  
 Ovos (Inteiros) .....200g  
 Água gelada (aprox.).....2 Lts

#### Modo de fazer:

- 1 - Colocar o **Mix Pão de Leite** na masseira e adicionar os ovos e cerca de metade da água e misturar por 5 minutos na velocidade 1;
- 2 - Adicionar o fermento e misturar até homogeneizar;
- 3 - Adicionar o restante da água aos poucos, passar para a velocidade 2 e misturar até que a massa fique lisa e enxuta, até atingir o ponto de véu;
- 4 - Dividir a massa no tamanho desejado, bolear e deixar descansar por 20 minutos cobertos com plástico;
- 5 - Modelar e colocar em assadeiras untadas;
- 6 - Deixar em fermentação até o ponto de forno, assar no forno de lastro a 180 °C por cerca de 25 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: 810  
 10 kg - fardo 2x5kg- código: 814  
 10 kg - caixa kit 2x5kg - código: 924

### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25383-4 pct  
 10 kg - 7 898302 25384-1 fardo  
 10 kg - 7 898302 25443-5 (kit)

### ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN - CONTÉM LACTOSE

Contém aromatizante - Corolrido artificialmente

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	362	127	6
Carboidratos totais (g)	69	24	8
Açúcares totais (g)	13	4,7	
Açúcares adicionados (g)	10	3,6	7
Proteínas (g)	11	3,8	8
Gorduras totais (g)	4,3	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	1,9	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,1	0,7	3
Sódio (mg)	535	187	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](http://www.pronap.com.br)

# Mistura preparada para Pão de Leite

## 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 <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/pao-de-leite/](http://www.pronap.com.br/produto/pao-de-leite/)



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)