

Mistura preparada para Esfiha

Ficha Técnica

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de esfihas fechadas ou abertas, com textura leve e ótima maciez, indicado também para outros salgados assados.

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 Esfiha	5kg
Água gelada (aprox.)	2Lts.
Fermento biológico fresco (aprox.)	150g
Ovos (aprox. 4 un.)	200g

Modo de preparo:

- 1- Coloque a Mistura para Esfiha e os ovos na masseira com a metade da água gelada e misture 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 bater até que a massa fique lisa e enxuta, atingindo o ponto de véu;
- 3 - Corte nos tamanhos e formatos desejados. Bolear e cobrir com plástico. Descansar por 20 minutos.
- 4 - Se desejar rechear a gosto, deixe fermentar até o ponto de forno;
- 5 - Pincelar com ovos ou gemas, assar no forno de lastro a 180°C por cerca de 20 minutos.

OBS.: Mantenha a embalagem sempre bem fechada e em lugar seco e fresco.

VALIDADE

5 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: 867
10 kg - fardo 2x5kg- código: 971

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25477-0
10 kg - 7 898302 25478-7

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 142 porções
Porção: 35 g (1 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	365	128	6
Carboidratos totais (g)	63	22	7
Açúcares totais (g)	8,1	2,8	
Açúcares adicionados (g)	6,1	2,1	4
Proteínas (g)	9,8	3,4	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)	560	196	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 Esfiha

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branco amarelado
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/esfiha/



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