

# Mistura preparada para BRIOCHE DE LARANJA

## Ficha Técnica

Rev. 09/2023

### DESCRIÇÃO

Prática mistura para o preparo de Brioques de diferentes tamanhos e formatos, muito macios, sabor amanteigado com toque de laranja e qualidade excelente.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS471), aromatizante, gema de ovos, sal refinado iodado, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil-2-lactil-lactatode sódio (INS481), conservante propionato de cálcio (INS282), melhoradores de farinhas enzima alfa amilase (INS1100) e ácido ascórbico (INS300) e vanilina.

### MODO DE USO

#### RECEITA:

Mistura Brioche de Laranja ..... 5 kg  
Ovos inteiro (aprox. 30 unid.) ..... 1,5 kg  
Água gelada (aprox.) ..... 750 ml  
Fermento fresco (aprox.) ..... 200g

#### MODO DE PREPARO:

- 1 - Colocar a MISTURA BRIOCHE DE LARANJA na masseira e adicionar os ovos e cerca de metade da água e misturar por cerca de 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/ formas untadas;
- 6 - Deixar em fermentação até o ponto de forno, assar no forno de lastro a 180°C por cerca de 30 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

5 kg - pacote - código: 851  
10 kg - fardo 2x5kg - código: 850

### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25493-0  
10 kg (fardo) - 7 898302 25492-3

### ALERGÊNICOS

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

### CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

|                          | 100 g | 35 g | %VD* |
|--------------------------|-------|------|------|
| Valor energético (kcal)  | 430   | 151  | 8    |
| Carboidratos totais (g)  | 60    | 21   | 7    |
| Açúcares totais (g)      | 13    | 4,7  |      |
| Açúcares adicionados (g) | 12    | 4,1  | 8    |
| Proteínas (g)            | 9,4   | 3,3  | 7    |
| Gorduras totais (g)      | 16    | 5,7  | 9    |
| Gorduras saturadas (g)   | 9,4   | 3,3  | 17   |
| Gorduras trans (g)       | 0,1   | 0    | 0    |
| Fibra alimentar (g)      | 1,7   | 0,6  | 2    |
| Sódio (mg)               | 211   | 74   | 4    |

\*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 BRIOCHE DE LARANJA

## Ficha Técnica

Rev. 09/2023

### Características Físico Químicas e sensoriais

|               |   |                   |
|---------------|---|-------------------|
| Cor           | : | Branco alaranjado |
| Consistência  | : | Pó                |
| Sabore e Odor | : | Característico    |

### Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

|                                                        |                          |
|--------------------------------------------------------|--------------------------|
| Coliformes Termotolerantes                             | $<1,0 \times 10^1$ UFC/g |
| Coliformes Totais                                      | $2,0 \times 10^1$ UFC/g  |
| Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas | $5,6 \times 10^4$ UFC/g  |
| Estafilococos Coagulase Positiva                       | $<1,0 \times 10^2$ UFC/g |
| Salmonella sp                                          | Ausência em 25 g         |

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

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

<https://www.pronap.com.br>



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)