

# Mistura preparada para Pão de Fibras

## Ficha Técnica

### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Fibras, ideal para lanches com baixas calorias e com alto teor de fibras insolúveis que não são absorvidas durante a digestão. Sem adição de gordura.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibras de trigo, extrato de malte, sal refinado iodado, estabilizante monooleato de Polioxietileno (20) Sorbitana (INS 433) e Estearoil-2-lactil lactato de sódio (INS 481), conservante propionato de cálcio (INS 282) e melhorador de farinha ácido ascórbico (INS 300).

### MODO DE USO

#### Receita:

Mix Pão de Fibras .....5 kg  
 Fermento biológico fresco (aprox.).....200g  
 Água gelada (aprox.) ..... 3Lts

#### Modo de preparo:

- 1 - Coloque o Mix Pão de Fibras 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: 968  
 10 kg - fardo 2x5kg- código: 969

### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25483-1  
 10 kg - 7 898302 25484-8

### ALERGÊNICOS

**CONTÉM TRIGO E DERIVADOS. PODE CONTER CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE OVOS, AMENDOIM E AVELÃ, SOJA E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS, CASTANHA DE CAJU 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)	315	110	6
Carboidratos totais (g)	67	23	8
Açúcares totais (g)	3	1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	4,5	9
Gorduras totais (g)	1,7	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	9	3,1	12
Sódio (mg)	599	210	11

\*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 Fibras

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



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)