

Mistura preparada para Pão de Ló Chocolate

Ficha Técnica

Rev. 10/2026

DESCRIÇÃO

Mistura prática de preparar com ótimo volume, rendimento, macio, estrutura ideal e leve. Em rocamboles produz produto flexível e fácil de enrolar sem quebrar. Rico em cacau.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Dicossoma sp*, *Diabrotica Firgífera*, *Thermococcales spp*, *Bacillus Subtilis*), agente de aeração (Maltodextrina, caseinato, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico (INS 472b), ésteres de ácidos graxos com propilenoglicol (INS 477), mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), estabilizantes estearoil lactato de sódio (INS 481i) e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana (INS 433) e fermento químico difosfato tetrassódico (INS 450iii), cacau em pó, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS 450i) e bicarbonato de sódio (INS 500i) e aromatizante.

MODO DE USO

RECEITA:

Mistura Pão de Ló.....5kg
Ovos inteiros (70 unid. aprox.).....3,5kg
Água (aprox.).....1,5kg

MODO DE PREPARO:

- 1 - Colocar todos os ingredientes na batedeira;
- 2 - Misturar na primeira velocidade durante 1 minuto;
- 3 - Passar para velocidade máxima e bater por mais 6 minutos;
- 4 - Colocar a massa em formas e assar durante aproximadamente 30 minutos em forno de lastro a 190°C ou forno turbo a 150°C.

VALIDADE

4 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: 1941
10 kg - fardo 2x5kg - código: 1947

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25538-8
10 kg - 7 898302 25539-5

ALERGÊNICOS

CONTEM TRIGO E DERIVADOS. PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA, DERIVADOS DE LEITE. CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE OVOS, AMENDOIM E AVELÃ, E CASTANHA DO PARÁ. 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)	381	133	7
Carboidratos totais (g)	77	27	9
Açúcares totais (g)	41	14	
Açúcares adicionados (g)	40	14	28
Proteínas (g)	8	2,8	6
Gorduras totais (g)	4	1,4	2
Gorduras saturadas (g)	3,1	1,1	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,2	0,4	2
Sódio (mg)	326	114	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico



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 Pão de Ló Chocolate

Ficha Técnica

Rev. 10/2026

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	marrom
Consistência	:	Pó
Sabore e Odor	:	Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Determinação	Especificação
Bacillus Cereus presuntivo	1,0 X 10 ³ UFC/g
Escherichia Coli	1,0 X 10 ² NMP/g
Salmonella sp.	Ausência em 25 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

<http://www.pronap.com.br/produto/pao-de-lo-de-chocolate/>



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