

# Mistura preparada para Pão de Ló Branco

## Ficha Técnica

Rev. 01/2024

### 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.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidorovans*, *Dicossoma sp*, *Diabrotica Firgífera*, *Thermococcales spp*, *Bacillus Subtilis*), estabilizantes ésteres de ácidos graxos com poliglicerol (INS475) e polisorbato 80 (INS433), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS471), fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500i) e aromatizante.

### MODO DE USO

#### RECEITA:

##### Pão de ló

Mistura Pão de ló.....1000g  
Ovos inteiros (14 unid).....700g  
Água.....300g

##### Rocambole

Mistura Pão de ló.....1000g  
Ovos inteiros (28 unid).....1400g  
Água.....300g

#### Modo de fazer:

- 1 - Colocar os ingredientes na batedeira;
- 2 - Misturar na primeira velocidade durante 1 minuto;
- 3º Passar para velocidade máxima e bater por 6 minutos;
- 4º Colocar a massa em formas previamente untadas e assar durante 30 a 35 minutos em forno, a 180 à 190 °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

2kg - pacote - código: 658  
10 kg - fardo 2x5kg - código: 775

### CÓDIGO DE BARRAS

2 kg - 7 898302 25053-6  
10 kg - 7 898302 25069-7

### 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)	84	29	10
Açúcares totais (g)	42	15	
Açúcares adicionados (g)	42	15	30
Proteínas (g)	4,9	1,7	3
Gorduras totais (g)	2,5	0,9	1
Gorduras saturadas (g)	2,2	0,8	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,3	0,5	2
Sódio (mg)	418	146	7

\*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 Ló Branco

## Ficha Técnica

Rev. 01/2024

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	branco
Consistência	:	Pó
Sabore Odor	:	Característico

### Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

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

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

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