

Mistura preparada para BRIOCHE LEVE INTEGRAL

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

DESCRIÇÃO

Mistura preparada para Brioche Leve Integral, proporciona produtos leves e macios com excelente elasticidade. Rico em fibras insolúveis.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, fibra de trigo, monoglicerídeos destilados de ácidos graxos(INS471), gema de ovo, aromatizantes, sal refinado, emulsificante polisorbato 80 (INS 433) e estearoil-2-lactil-lactatode sódio (INS481), conservante propionato de cálcio (INS 282), enzima alfa amilase (INS1100), corante caramelo, melhorador de farinha ácido ascórbico (INS300) e vanilina.

MODO DE USO

RECEITA:

Mistura Brioche Leve Integral 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 LEVE INTEGRAL 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 com vapor curto.

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: 938
10 kg - fardo 2x5kg- código: 939

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25449-7
10 kg - 7 898302 25450-3

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)	413	144	7
Carboidratos totais (g)	60	21	7
Açúcares totais (g)	12	4,2	
Açúcares adicionados (g)	11	3,7	7
Proteínas (g)	10	3,5	7
Gorduras totais (g)	15	5,4	8
Gorduras saturadas (g)	8,7	3,1	16
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	5,4	1,9	8
Sódio (mg)	193	68	3

*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 LEVE INTEGRAL

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branco
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

<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