

# Mistura 5 Mix

## Ficha Técnica

Rev. 01/2024

### DESCRIÇÃO

Mistura multifuncional para o preparo de inúmeros produtos de panificação, versátil e prático.

Proporcionando excelentes resultados conforme sua criatividade. Com ótima maciez e durabilidade.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, sal refinado iodado, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de cálcio (INS482), melhorador de farinhas ácido ascórbico (INS300).

### ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN.

CONTÉM LACTOSE.

Contém aromatizante artificial.

### 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

10 kg - Fardo - 5pct x 2kg - código: 402

### CÓDIGO DE BARRAS

2 kg - 7 898302 25101-4

10 kg - 7 898302 25256-1

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Branco amarelado  
Consistência : Pó  
Sabore Odor : Característico

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 80 porções  
Porção: 25 g (1 colher de sopa)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	351	88	4
Carboidratos totais (g)	68	17	6
Açúcares totais (g)	9,8	2,5	
Açúcares adicionados (g)	7,8	2	4
Proteínas (g)	11	2,8	6
Gorduras totais (g)	3,2	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	1,6	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,2	0,5	2
Sódio (mg)	597	149	7

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerante <1,0 X 10<sup>1</sup> UFC/g

Coliformes Totais <1,0 X 10<sup>1</sup> UFC/g

Estafilococos Coagulase Positiva <1,0 x 10<sup>2</sup> UFC/g

Salmonella sp Ausência em 25g

Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas  
1,8x10<sup>2</sup> UFC/g



### PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

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

[www.pronap.com.br/produto/5-mix/](http://www.pronap.com.br/produto/5-mix/)



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)



### RECEITA SONHO

#### RECEITA:

Mistura 5 Mix .....	2kg
Água gelada (aprox.).....	600ml
Fermento fresco (aprox.).....	100g
Ovos.....	300g (6 unid.)

#### MODO DE FAZER:

1. Colocar a Mistura 5Mix na masseira, adicionar os ovos e metade da água na velocidade 1;
2. Acrescentar o fermento, adicione o restante da água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2, batendo até a massa ficar lisa e elástica, até atingir o ponto de véu;
3. Cortar a massa em peças de 50g e bolear. Cobrir com plástico e descansar 15 minutos;
4. Bolear novamente, colocar em assadeira, cobrir com plástico e fermentar por 60-90 minutos ou até dobrar de volume;
5. Fritar em óleo a 180°C nos dois lados até cor dourada;
6. Colocar em papel absorvente, rechear e pulverizar açúcar confeiteiro.



### RECEITA PÃO DE FORMA

#### RECEITA:

Mistura 5 Mix .....	2kg
Água gelada (aprox.).....	900ml
Fermento fresco (aprox) .....	80g
Antimofo Pronap.....	5g

#### MODO DE FAZER:

1. Colocar a Mistura 5Mix na masseira, o antimoho Pronap e metade da água na velocidade 1;
2. Acrescentar o fermento, adicione o restante da água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2, batendo até a massa ficar lisa e elástica, até atingir o ponto de véu;
3. Cortar a massa em pedaços com o peso desejado e bolear;
4. Cobrir com plástico e descansar 15 minutos;
5. Modelar e colocar em formas untadas;
6. Deixar fermentar até o tamanho desejado;
7. Assar em forno de lastro a 180°C por cerca 30-40 minutos.



### RECEITA MASSA DOCE

#### RECEITA:

Mistura 5 Mix .....	2kg
Água gelada (aprox.).....	900ml
Fermento fresco .....	100g

#### MODO DE FAZER:

1. Colocar a Mistura 5Mix na masseira, adicionar metade da água na velocidade 1;
2. Acrescentar o fermento, adicione o restante da água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2, batendo até a massa ficar lisa e elástica, até atingir o ponto de véu;
3. Cortar a massa em pedaços com o peso desejado e bolear;
4. Cobrir com plástico e descansar 10-15 minutos;
5. Modelar e colocar em formas untadas;
6. Deixar fermentar durante cerca de 60 minutos;
7. Assar em forno de lastro a 180°C por cerca de 30-40 minutos.



### RECEITA ESFIHA

#### RECEITA:

Mistura 5 Mix .....	2kg
Água gelada (aprox.).....	900ml
Fermento fresco (aprox.).....	120g

#### MODO DE PREPARO:

1. Colocar a Mistura 5Mix na masseira, adicionar metade da água na velocidade 1;
2. Acrescentar o fermento, adicione o restante da água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2, batendo até a massa ficar lisa e elástica, até atingir o ponto de véu;
3. Cortar a massa em peças de 40-50g e bolear;
4. Descansar durante 10-15 minutos;
5. Abrir a massa, modelar em disco e colocar recheio para Esfiha aberta, ou colocar recheio e fechar as peças em 3 pontas para Esfiha fechada;
6. Na esfiha fechada pincelar com gema;
7. Deixar fermentar por 20-30 minutos (aberta) ou 60 minutos (fechada);
8. Assar em forno de lastro a 200°C por cerca de 15 minutos.



### 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)