

Mistura preparada para Pão Australiano

Ficha Técnica

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo do típico pão do interior da Austrália, com toque levemente doce e de mel, muito macio e saboroso.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal, extrato de malte, fibras de trigo, cacau em pó, sal refinado iodado, aromatizante artificial, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS471), estabilizante estearoil 2-lactil lactato de cálcio (INS481), conservante propionato de cálcio (INS282), melhoradores de farinhas ácido ascórbico (INS300) e enzima alfa amilase (INS1100).

MODO DE USO

Receita:

Mix Pão Australiano 5 kg
 Fermento biológico Fresco (aprox.) 300g
 Água gelada (aprox.) 2 Lts.

Modo de preparo:

- 1 - Colocar o Mix Pão Australiano na masseira, adicionar a metade da água gelada e misturar na velocidade 1;
- 2 - Adicionar o fermento biológico fresco e em seguida o restante da água aos poucos, passar para a velocidade 2 e bater até atingir o ponto de véu;
- 3 - Dividir a massa no tamanho desejado e bolear;
- 4 - Deixar em descanso por 20 minutos cobertas com plástico;
- 5 - Modelar, umedecer a parte superior e passar na cobertura (fubá de milho mimoso), fazer cortes na superfície;
- 6 - Fermentar em armário fechado até o ponto de forno;
- 7 - Em seguida assar em forno de lastro a 180°C com vapor, por aproximadamente 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: 961
 10 kg - fardo 2x5kg - código: 962

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25464-0
 10 kg - 7 898302 25465-7

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante artificial

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 142 porções
 Porção: 35 g (1 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	373	131	7
Carboidratos totais (g)	68	24	8
Açúcares totais (g)	15	5,4	
Açúcares adicionados (g)	13	4,5	9
Proteínas (g)	11	3,7	7
Gorduras totais (g)	6,7	2,3	4
Gorduras saturadas (g)	3,4	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,6	0,9	4
Sódio (mg)	384	134	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

Mistura preparada para Pão Australiano

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Marrom claro
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

www.pronap.com.br/produto/pao-australiano/



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