

Mistura preparada para Pão Italiano

Ficha Técnica

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão Italiano, fácil de preparar, sabor e aroma típicos, ótimo volume, casca grossa e crocante. Pode ser feito com variações de formato e recheios. Sem adição de gordura.

INGREDIENTES

Farinha de trigo, extrato de malte, sal refinado iodado, farinha de soja integral, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de cálcio (INS482), acidulante ácido cítrico (INS330), melhorador de farinha ácido ascórbico (INS300) e enzima alfa amilase (INS1100).

MODO DE USO

Receita:

Mistura Pão Italiano 5kg
Água Gelada (Aprox.) 2,625kg
Fermento biológico fresco (aprox.) 100g

Modo de preparo:

- 1 - Colocar a mistura na masseira com a metade da água e misturar durante 3 minutos na velocidade 1, acrescentar o fermento;
- 2 - Adicionar o restante da água gelada aos poucos, passar para velocidade 2, sem alisar a massa (ponto de véu grosso);
- 3 - Fazer uma bola e deixar em descanso durante 60 minutos;
- 4 - Cortar a massa no tamanho desejado, modelar, se quiser, passar na farinha;
- 5 - Deixar em fermentação durante cerca de 3 horas, tomando o cuidado para que a massa não atinja o crescimento total;
- 6 - Fornear no forno de lastro a 200°C com bastante vapor por cerca de 45 minutos, e assim que os pães começarem a corar, manter a porta do forno aberta.

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

CAIXA COM:

- 5 kg - pacote - código: 985
10 kg - fardo 2x5kg- código: 986
10 kg - caixa kit 2x5kg - código: 984

CÓDIGO DE BARRAS

- 5 kg - 7 898302 25494-7
10 kg (fardo) - 7 898302 25495-4
10 kg (kit) - 7 898302 25496-1

ALERGÊNICOS

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 142 porções

Porção: 35 g (1 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	339	119	6
Carboidratos totais (g)	67	24	8
Açúcares totais (g)	3	1,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	4,5	9
Gorduras totais (g)	1,4	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,5	0,9	4
Sódio (mg)	586	205	10

*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 Italiano

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branco amarelado
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-italiano/



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