

Mistura preparada para Pão Preto

Ficha Técnica

Rev. 11/2023

DESCRIÇÃO

Mistura de trigo integral e centeio integral para a produção de Pão Preto, com alto teor de fibras, proteínas e sais minerais. Sem adição de gordura.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de centeio integral, fibras de trigo, extrato de malte, farinha de cevada torrada, lecitina de soja (INS322), sal refinado iodado, conservante propionato de cálcio (INS282), estabilizantes polisorbato 60 (INS435) e estearoil-2-lactil lactato de sódio (INS481), melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS300) e enzima alfa amilase (INS1100) e acidulante ácido cítrico (INS330).

MODO DE USO

Receita:

Mix Pão de Preto 5 kg
Fermento biológico fresco (aprox.)..... 200g
Água gelada (aprox.) 3Lts

Modo de preparo:

- 1 - Coloque o Mix Pão Preto e cerca de metade da água na masseira e misture por cerca de 3 minutos na velocidade 1;
- 2 - Acrescente o fermento e o restante da água aos poucos, mudar para velocidade 2, bater até que a massa fique lisa e enxuta, atingindo o ponto de véu;
- 3 - Corte os pães nos tamanhos desejados. Bolear e cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos;
- 4 - Modelar e fermentar em armário fechado até o ponto de forno;
- 5 - Assar a 200 °C no forno de lastro com bastante vapor por cerca de 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

CAIXA COM:

5 kg - pacote - código: 987

10 kg - fardo 2x5kg- código: 988

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25481-7

10 kg - 7 898302 25482-4

ALERGÊNICOS

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

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)	262	92	5
Carboidratos totais (g)	52	18	6
Açúcares totais (g)	2,4	0,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9,2	3,2	6
Gorduras totais (g)	2,2	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	4,4	1,5	6
Sódio (mg)	599	210	11

*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 Preto

Ficha Técnica

Rev. 11/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Cinza escuro
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-preto/



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