

Mistura preparada para Pão de Cebola

Ficha Técnica

Rev. 10/2023

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Cebola, com sabor acentuado, bem temperado, macio e ideal para aperitivos e sanduíches.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, soro de leite em pó, açúcar, cebola desidratada, sal refinado iodado, salsinha desidratada, conservante propionato de cálcio (INS282), estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil-2-lactil-lactato de sódio (INS481), aroma natural de cebola, realçador de sabor glutamato monossódico (INS621) e melhorador de farinhas ácido ascórbico (INS300).

MODO DE USO

Receita:

Mix Pão de Cebola.....5 kg
Fermento biológico Fresco (aprox.).....150g
Água gelada (aprox.).....2,2 Lts

Modo de fazer:

- 1 - Coloque o **Mix Pão de Cebola** na masseira, ligar na velocidade 1, adicione a metade da água e misture por cerca de 3 minutos;
- 2 - Acrescentar o fermento, misture bem, mude para a velocidade 2, acrescentar o restante da água aos poucos, bater até que a massa fique lisa e enxuta, até atingir o ponto de véu;
- 3 - Corte os pães nos tamanhos desejados. Bolear e cobrir com plástico. Descansar por 20 minutos;
- 4 - Modelar nos formatos desejado;
- 5 - Após o crescimento desejado, forneá-las com bastante vapor a aproximadamente 200°C no forno de lastro por cerca de 25 minutos.

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: 802
- 10 kg - fardo 2 x 5kg - código: 813
- 10 kg - caixa kit 2x5kg - código: 925

CÓDIGO DE BARRAS

- 5 kg - 7 898302 25323-0
- 10 kg (fardo) - 7 898302 25382-7
- 10 kg (kit) - 7 898302 25444-2

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE

Contém aromatizante natural

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	367	128	6
Carboidratos totais (g)	66	23	8
Açúcares totais (g)	7,9	2,8	
Açúcares adicionados (g)	2,4	0,8	2
Proteínas (g)	12	4,1	8
Gorduras totais (g)	5,8	2	3
Gorduras saturadas (g)	2,6	0,9	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,1	0,7	3
Sódio (mg)	61	21	1

*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 de Cebola

Ficha Técnica

Rev. 06/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Amarelado gorduroso
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	5,6 x 10 ⁴ UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10 ² UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/pao-de-cebola/



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