

Mistura preparada para Pão de Cenoura

Ficha Técnica

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Cenoura, muito macio, saboroso, contendo cenoura desidratada, ideal para lanches, facilitando a variação de formatos e de receitas.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cenoura desidratada, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, sal refinado iodado, colorau, aromatizante, conservante propionato de cálcio (INS 282), estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2 lactil lactato de cálcio (INS481), melhoradores de farinha enzima alfa amilase (INS1100) e ácido ascórbico (INS300).

MODO DE USO

Receita:

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

Modo de preparo:

- 1- Colocar a Mistura na masseira com a metade da água e misturar na velocidade 1;
- 2- Adicionar o restante da água aos poucos e misturar até a massa ficar lisa e elástica, até atingir o ponto de véu;
- 3- Cortar a massa no formato desejado e bolear;
- 4- Deixe descansar por 20 minutos coberta com plástico;
- 5- Modelar e colocar em forma untada;
- 6- Deixar fermentar até o ponto de forno;
- 7- Assar no forno de lastro a 180°C 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

5 kg - pacote - código: 963
 10 kg - fardo 2x5kg- código: 964

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25472-5
 10 kg - 7 898302 25473-2

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN - CONTÉM LACTOSE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 250 porções
 Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	354	71	4
Carboidratos totais (g)	64	13	4
Açúcares totais (g)	11	2,3	
Açúcares adicionados (g)	3	0,6	1
Proteínas (g)	12	2,3	5
Gorduras totais (g)	6,3	1,3	2
Gorduras saturadas (g)	2,8	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	5,5	1,1	4
Sódio (mg)	558	112	6

*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 Cenoura

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Amarelo alaranjado
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-de-cenoura/



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