

Mistura preparada para Focaccia

Ficha Técnica

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Focaccia tipo italiana, muito leve e macia. Sabor suave e um toque de alecrim. Permite vários tipos de coberturas.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal refinado iodado, alecrim, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de sódio (INS481).

MODO DE USO

Receita:

Mix Pão Focaccia..... 5kg
 Água gelada (aprox.)..... 3lts
 Fermento biológico fresco (aprox.)..... 200g

Modo de preparo:

- 1 - Colocar o Mix Pão Focaccia na masseira, adicionar metade da água e misturar por 2 minuto na velocidade 1;
- 2 - Adicionar o fermento e a água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2 e bater até a massa ficar lisa e elástica, até atingir o ponto de véu;
- 3 - Abrir a massa, colocar em uma assadeira untada e dar descanso de 20 minutos coberta por um plástico;
- 4 - Espalhar salmoura (*) na superfície e furar a massa com as pontas dos dedos;
- 5 - Cobrir a massa com a cobertura desejada e não muito pesada para que o volume final (assado) não fique muito baixo;
- 6 - Deixar fermentar até o ponto de forno;
- 7 - Assar no forno de lastro a 200°C durante cerca de 25 minutos.

(*) RECEITA DA SALMOURA:

Água 200ml
 Azeite de oliva 150g
 Sal 50g
 Misturar bem até que a salmoura fique bem homogênea.

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: 970
 10 kg - fardo 2x5kg- código: 972

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25485-5
 10 kg - 7 898302 25486-2

ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE AMENDOIM, AVELÃ E CASTANHAS, SOJA 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)	364	127	6
Carboidratos totais (g)	64	23	8
Açúcares totais (g)	2	0,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	12	4,2	8
Gorduras totais (g)	5,7	2	3
Gorduras saturadas (g)	2,6	0,9	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,4	0,8	3
Sódio (mg)	537	188	9

*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 Focaccia

Ficha Técnica

Rev. 07/2024

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	branco
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/focaccia/



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