

Mistura preparada para Pão de Mandioquinha

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo do autêntico pão de mandioquinha, de sabor acentuado e textura leve, deixando suas receitas sempre com sabor caseiro.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado iodado, mandioquinha desidratada, sal refinado iodado, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de cálcio (INS482), conservante propionato de cálcio (INS282), melhoradores de farinha enzima alfa-amilase (INS1100) e ácido ascórbico (INS300), corante natural de urucum (INS160b(i)) e aromatizante artificial.

MODO DE USO

Receita:

Mix Pão de Mandioquinha 5kg
Fermento biológico fresco (aprox.) 200g
Ovos inteiros (aprox. 20 un.)..... 1kg
Água gelada (aprox.)..... 1,1kg

Modo de preparo:

- 1 - Colocar a mistura de Pão de Mandioquinha na masseira e os ovos, misturar na velocidade 1;
- 2 - Adicionar metade da água gelada, continuar misturando na velocidade 1 por cerca de 5 minutos;
- 3 - Adicionar o fermento e o restante da água aos poucos, continuando na velocidade 1 por aproximadamente 5 minutos;
- 4 - Aumentar para velocidade 2 bater até atingir o ponto de véu;
- 5 - Cortar no tamanho desejado, cobrir com um plástico e descansar por 20 minutos;
- 6 - Modelar e deixar fermentar até o ponto de forno;
- 7 - Fornear a 180°C no forno de lastro, por cerca de 25 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: 977
- 10 kg - fardo 2x5kg- código: 978
- 10 kg - caixa kit 2x5kg - código: 976

CÓDIGO DE BARRAS

- 5 kg - 7 898302 25489-3
- 10 kg (fardo) - 7 898302 25490-9
- 10 kg (kit) - 7 898302 25491-6

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante. Colorido artificialmente

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	1101	220	11
Carboidratos totais (g)	196	39	13
Açúcares totais (g)	133	27	
Açúcares adicionados (g)	131	26	52
Proteínas (g)	10	2	4
Gorduras totais (g)	30	6	9
Gorduras saturadas (g)	16	3,2	16
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,2	0,4	2
Sódio (mg)	289	58	3

*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 Mandioquinha

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-de-mandioquinha/



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