

# Mistura preparada para Pão de Milho

## Ficha Técnica

Rev. 07/2024

### DESCRIÇÃO

Mistura para produção de Pão de Milho, importante fonte de energia, com fibras, carboidratos, proteínas e vitaminas do complexo B.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, sal refinado iodado, ovos, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja (INS322i), conservante propionato de cálcio (INS282), emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS471) e lecitina de soja (INS322), erva doce, estabilizante estearoil 2-lactil lactato de cálcio (INS481), melhoradores de farinhas ácido ascórbico (INS300) e enzima alfa amilase (INS1100), corante natural de urucum (INS160b(i))

### MODO DE USO

#### Receita:

Mix Pão de Milho . . . . . 5 kg  
Fermento biológico . . . . . 200g (aprox.)  
Água gelada . . . . . 2000 (aprox.)

#### Modo de Preparo:

- 1 - Coloque todos os ingredientes na amassadeira, ligar na 1ª velocidade e adicione aos poucos "água bem gelada" e bater por +/- 10 minutos;
- 2 - Misture bem, na 2ª velocidade, até que a massa fique bem lisa e enxuta. Tempo de batimento de 10 minutos (ponto de véu);
- 3 - Corte os pães nos tamanhos e pesos desejados. Bolear e cobrir com plástico. Descansar por 20 à 25 minutos;
- 4 - Modelar nos formatos desejado, passe-os na água e em seguida, passe na própria mistura para acabamento;
- 5 - Após o crescimento desejado, forneá-las com bastante vapor a aprox. 200°C.

### 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: 980
- 10 kg - fardo 2x5kg - código: 981
- 10 kg - caixa kit 2x5kg - código: 979

### CÓDIGO DE BARRAS

- 5 kg - 7 898302 25462-6
- 10 kg (fardo) - 7 898302 25463-3
- 10 kg (kit) - 7 898302 25014-7

### ALÉRGICOS

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

**CONTÉM GLÚTEN - CONTÉM LACTOSE**

Contém aromatizante

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	325	114	6
Carboidratos totais (g)	57	20	7
Açúcares totais (g)	17	5,9	
Açúcares adicionados (g)	12	4,4	9
Proteínas (g)	8,6	3	6
Gorduras totais (g)	6,3	2,2	3
Gorduras saturadas (g)	3,1	1,1	6
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	1,5	0,5	2
Sódio (mg)	268	94	5

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém soja transgênica



### 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 Milho

## Ficha Técnica

Rev. 07/2024

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Amarelado gorduroso
Consistência	:	Pó
Sabore Odor	:	Característico

### Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	<1,0X 10 <sup>1</sup> UFC/g
Coliformes Totais	2,0X 10 <sup>1</sup> UFC/g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	5,6x 10 <sup>4</sup> UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0x 10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

[www.pronap.com.br](http://www.pronap.com.br)

[www.pronap.com.br/produto/pao-de-milho/](http://www.pronap.com.br/produto/pao-de-milho/)



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](http://www.pronap.com.br)