

Mistura preparada para Pão de Tapioca

Ficha Técnica

DESCRIÇÃO

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

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tapioca granulada, sal refinado iodado, fécula de mandioca modificada, aromatizante, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de cálcio (INS481), regulador de acidez ácido cítrico (INS330), melhoradores de farinhas ácido ascórbico (INS300) e enzimas alfa amilase (INS1100) e hemicelulase.

MODO DE USO

Receita:

Mix Pão de Tapioca5 kg
Fermento biológico fresco (aprox.).....200g
Água gelada (aprox.)2,8Lts

Modo de preparo:

- 1 - Coloque o Mix Pão de Tapioca e cerca de metade da água na masseira e misture por cerca de 3 minutos na velocidade 1;
- 2 - Acrescente o fermento e o restante da água aos poucos, mudar para velocidade 2, bater até que a massa fique lisa e enxuta, atingindo o ponto de véu;
- 3 - Corte os pães nos tamanhos desejados. Bolear e cobrir com plástico. Descansar por 20 minutos;
- 4 - Modelar e fermentar em armário fechado até o ponto de forno;
- 5 - Assar a 210°C no forno de lastro com bastante vapor 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: 982
10 kg - fardo 2x5kg- código: 983

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25479-4
10 kg - 7 898302 25480-0

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 142 porções
Porção: 35 g (1,5 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	329	115	6
Carboidratos totais (g)	68	24	8
Açúcares totais (g)	1,9	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	11	3,8	8
Gorduras totais (g)	1,1	0,4	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,7	0,9	4
Sódio (mg)	9,1	3,2	0

*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 Tapioca

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Marrom claro
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-tapioca/



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