

Mistura preparada para Pão de Leite

Ficha Técnica

Rev. 08/2024

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo rápido e fácil do delicioso Pão de Leite, produtos finais com textura fina, leve e macia, sabor delicioso, combina com diversos tipo de recheios e geléias.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, sal refinado iodado, aromatizantes, monoglicerídeo destilado de ácidos graxos saturados (INS 471) emulsificante lecitina de soja (INS322i), conservante propionato de cálcio (INS282), estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil-2-lactil-lactato de sódio (INS481), melhoradores de farinhas ácido ascórbico (INS300) e enzima alfa amilase (INS1100), corantes naturais açafraão e urucum (INS 160b(i)).

MODO DE USO

Receita:

Mix Pão de Leite.....5 kg
Fermento biológico Fresco (aprox.).....200g
Ovos (Inteiros)200g
Água gelada (aprox.).....2 Lts

Modo de fazer:

- 1 - Colocar o **Mix Pão de Leite** na masseira e adicionar os ovos e cerca de metade da água e misturar por 5 minutos na velocidade 1;
- 2 - Adicionar o fermento e misturar até homogeneizar;
- 3 - Adicionar o restante da água aos poucos, passar para a velocidade 2 e misturar até que a massa fique lisa e enxuta, até atingir o ponto de véu;
- 4 - Dividir a massa no tamanho desejado, bolear e deixar descansar por 20 minutos cobertos com plástico;
- 5 - Modelar e colocar em assadeiras untadas;
- 6 - Deixar em fermentação até o ponto de forno, assar no forno de lastro a 180°C por cerca de 25 minutos.

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: 810
10 kg - fardo 2x5kg- código: 814
10 kg - caixa kit 2x5kg - código: 924

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25383-4 pct
10 kg - 7 898302 25384-1 fardo
10 kg - 7 898302 25443-5 (kit)

ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, AMENDOIM E 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)	362	127	6
Carboidratos totais (g)	69	24	8
Açúcares totais (g)	13	4,7	
Açúcares adicionados (g)	10	3,6	7
Proteínas (g)	11	3,8	8
Gorduras totais (g)	4,3	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	1,9	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,1	0,7	3
Sódio (mg)	535	187	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 Pão de Leite

Ficha Técnica

Rev. 06/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Amarelado gorduroso
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-leite/



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