

# Mistura preparada para Pão da Roça

## Ficha Técnica

Rev. 10/2024

### DESCRIÇÃO

Mistura preparada para Pão da roça, proporciona produtos macios e "fofinhos" com ótima estrutura e excelente salto de forno.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, sal refinado iodado, aromatizantes, 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 urucum e cúrcuma.

### MODO DE USO

#### RECEITA:

Mistura Pão da Roça ..... 5kg  
Ovos inteiro (aprox. 15 unid.) ..... 750g  
Água gelada (aprox.) ..... 1,5Lts  
Fermento fresco (aprox.) ..... 200g

#### MODO DE FAZER:

- 1 - Colocar a **MISTURA PÃO DA ROÇA** na masseira e adicionar os ovos e cerca de metade da água e misturar por cerca de 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 30 minutos.
- Sugestão: Antes do forneamento, pincelar os pães com ovos e cobrir com FAROFA DOCE PRONAP**

### 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: 934  
10 kg - fardo 2x5kg - código: 935

### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25451-0  
10 kg - 7 898302 25452-7

### 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 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)	360	126	6
Carboidratos totais (g)	68	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)	534	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 da Roça

## Ficha Técnica

Rev. 10/2024

### 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)

<http://www.pronap.com.br/produto/pao-da-roca/>



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)