



# FICHA TÉCNICA

## FMIX 5KG FMAIS

### RECEITA

1kg de mistura para pães FMIX  
40g de ovo (ou uma unidade)  
60g de fermento biológico fresco  
320ml de água gelada

### MODO DE PREPARO

- Colocar a mistura para pães FMIX, os ovos e o fermento na masseira e misturar bem, adicionar a água gelada aos poucos, misturar na velocidade baixa durante 2 minutos. Passar a masseira para velocidade rápida até a massa ficar em ponto de véu.
- Fazer uma bola, cobrir com plástico e deixar descansando de 10 a 15 minutos.
- Cortar a massa em partes com peso e tamanho desejado, modelar, colocar na assadeira e deixar em fermentação por 60 minutos.
- Assar em forno lastro, a uma temperatura de 180°C a 200°C, durante 20 a 25 minutos.

### RENDIMENTO DA MASSA

236 bisnagas de 30g  
(Por embalagem de 5kg)

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado, soro de leite em pó, emulsificantes: monooleato de polioxietileno (20) sorbitana e estearoil lactato de sódio, aromatizante, conservante: propionato de cálcio, antiúmectantes: dióxido de silício e carbonato de cálcio, oxidante: ácido ascórbico.

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE, OVOS E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM E TRITICALE.

CONTÉM GLÚTEN  
CONTÉM LACTOSE

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 135			
Porção: 37 g (2 colheres de sopa)			
	100 g**	37 g	%VD*
Valor energético (kcal)	272	131	7
Carboidratos (g)	57	28	9
Açúcares totais (g)	11	5,3	
Açúcares adicionados (g)	8,9	4,5	9
Proteínas (g)	7,3	3,1	6
Gorduras totais (g)	2	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	0,6	2
Sódio (mg)	479	236	12

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.  
\*\*No alimento pronto para o consumo.

### CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunziato, 440 Jardim Atilio Silvano Sorocaba/SP -  
CEP: 18077-080 CNPJ: 44.834.371/0001-44  
IE: 798.610.388.111 Tel: (15) 3302-6174

### EAN



0602883330979

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Amarelo Claro
Odor	Característico

### PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

### EMBALAGEM

Pacote com 5kg.