



FICHA TÉCNICA MULTIMAIIS 10KG FMAIS



RECEITA

PROPORÇÃO DE USO	Multimais	Farinha de trigo	Água (aprox)	Fermento fresco	Sal
Pães doces	2kg	10kg	5,5L	500g	200g
Bisnaguinha, hambúrguer, hot dog, pão caseiro, pão de forma, pão de leite, pão sovado	1,5kg	10kg	5,5L	500g	200g

MODO DE PREPARO

- Colocar a mistura concentrada para pães Multimais, a farinha de trigo, o sal 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

INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, emulsificantes: monooleato de polioxietileno (20) sorbitana e estearoil lactato de sódio, aromatizante, conservante: propionato de cálcio, antiemectantes: dióxido de silício e carbonato de cálcio, oxidante: ácido ascórbico.

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porções por embalagem: 100		
Porção: 100 g (4 colher de sopa)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	449	22
Carboidratos (g)	83	28
Açúcares totais (g)	80	
Açúcares adicionados (g)	77	154
Proteínas (g)	0,7	1
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	6,7	34
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	43	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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 Annunciato, 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



0619205565360

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
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 10kg.