



FICHA TÉCNICA

PÃO DE CEBOLA 5KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura de pão de cebola
60g de fermento biológico fresco
500 á 550ml de água gelada

MODO DE PREPARO

1. Colocar a mistura pão de cebola na masseira e adicionar a água gelada aos poucos, misturando por 2 minutos.
2. Adicionar o fermento, passar a masseira para velocidade alta e misturar até a massa ficar em ponto de véu.
3. Fazer uma bola, cobrir com plástico e deixar descansando de 10 a 15 minutos.
4. Cortar a massas em pedaços com o peso desejado e bolear, colocar na assadeira e deixar em fermentação por aproximadamente 60 minutos.
5. Pincelar a superfície com gemas e assar em forno lastro, a uma temperatura de 180°C a 200°C durante 15 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

32 pães de 250g
(Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, composto lácteo, cebola em flocos, sal refinado, farinha de soja, caldo de galinha, extrato seco de malte, enzima alfa-amilase maltogênica, aroma de cebola, emulsificantes: estearoil lactato de sódio, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, conservante: propionato de cálcio, antiemectantes: dióxido de silício, carbonato de cálcio, oxidante: ácido ascórbico, corante amarelo tartrazina (INS 102).

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 50 g (2 colher de sopa)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	232	184	9
Carboidratos (g)	45	36	12
Açúcares totais (g)	5,4	4,4	
Açúcares adicionados (g)	4,6	3,7	7
Proteínas (g)	6	4,3	9
Gorduras totais (g)	3,5	2,7	4
Gorduras saturadas (g)	1,5	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	0,9	4
Sódio (mg)	322	257	13

*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 Anunciato, 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



0602883331037

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.