



# FICHA TÉCNICA

## PÃO DE LÓ PREMIUM 5KG FMAIS



### RECEITA

#### Para Pão de Ló:

1kg de mistura de  
pão de ló e rocambolé  
300ml de água  
700g de ovos inteiros

#### Para Rocambolé:

1kg de mistura de  
pão de ló e rocambolé  
200ml de água  
1kg de ovos inteiros

### MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata por 1 minuto em velocidade lenta, com batedor globo (arame).
2. Passe para a velocidade 3 (rápida) e bata de 6 a 10 minutos.
3. Para o Pão de Ló, coloque a massa em aros, em uma assadeira forrada com papel manteiga, asse no forno a lastro por 30-35 minutos, com uma temperatura de 180°C a 200°C.
4. Para o Rocambolé, coloque a massa em assadeiras untadas e forradas com papel manteiga e asse em forno a lastro por 10-12 minutos, com uma temperatura de 180°C a 200°C.

### RENDIMENTO DA MASSA

Pão de ló: 28x350g  
Rocambolé: 14x750g  
(Por embalagem de 5kg)

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, composto lácteo, sal refinado, aroma idêntico ao natural baunilha, fermento químico: bicarbonato de sódio, fosfato de alumínio e sódio, emulsificantes: ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, estearoil lactato de sódio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e monooleato de polioxietileno(20) sorbitana, conservante: propionato de cálcio.

### ALERGÊNICOS

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

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 83			
Porção: 60 g (1 fatia)			
	100 g <sup>**</sup>	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	225	205	10
Carboidratos (g)	38	45	15
Açúcares totais (g)	21	24	
Açúcares adicionados (g)	19	23	46
Proteínas (g)	6,8	2,8	6
Gorduras totais (g)	5,3	1,7	3
Gorduras saturadas (g)	2,4	1,5	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	218	209	10

\*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 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



0736532669117

### 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.