



# FICHA TÉCNICA

## PÃO DE MANDIOQUINHA 5KG FMAIS

### RECEITA

1kg de mistura de pão de mandioquinha  
60g de fermento biológico fresco  
450ml de água gelada  
100g de ovo (2 unidades)

### MODO DE PREPARO

- Colocar a mistura pão de mandioquinha e o fermento na masseira e misturar bem, adicionar os ovos e 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 massas em pedaços com o peso desejado e bolear, colocar na assadeira e deixar em fermentação por aproximadamente 60 minutos.
- 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

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

### INGREDIENTES

: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, mandioquinha desidratada, sal refinado, farinha de soja, extrato seco de malte, aroma de mandioquinha, emulsificantes: estearoil lactato de sódio, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, coadjuvante de tecnologia: enzima alfa-amilase maltogênica, conservante: propionato de cálcio, antiumectantes: dióxido de silício e carbonato de cálcio, oxidante: ácido ascórbico, corante amarelo tartrazina (INS 102).

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, OVOS, LEITE 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 151			
Porção: 33 g (2 colheres de sopa)			
	100 g**	33 g	%VD*
Valor energético (kcal)	253	121	6
Carboidratos (g)	49	25	8
Açúcares totais (g)	9,1	4,5	
Açúcares adicionados (g)	7,6	3,8	8
Proteínas (g)	6,9	2,7	5
Gorduras totais (g)	3,3	1,3	2
Gorduras saturadas (g)	1,2	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	0,6	2
Sódio (mg)	294	143	7

\*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



0602883331044

### 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.