



# FICHA TÉCNICA

## PÃO DE MILHO 5KG FMAIS

### RECEITA

1kg de mistura de pão de milho  
60g de fermento biológico fresco  
320ml de água gelada  
50g de ovo (1 unidade)

### MODO DE PREPARO

- Colocar a mistura para pão de milho e o fermento na masseira e misturar bem, adicionar o ovo 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.
- Corte em 4 partes, boleie, cubra com plástico e deixar descansar por 15 minutos.
- Modele e coloque na forma, deixe em fermentação durante 60-90 minutos ou até dobrar de volume.
- Assar em forno turbo à 160°C por 30 minutos ou em forno lastro, à 180°C por 40 minutos.

Sugestão de acabamento: Após modelar, pincele a massa com gema e polvilhe um pouco do pó da pré mistura de pão de milho Fmais e faça cortes com uma lamina para decorar.

### RENDIMENTO DA MASSA

89 pães de 80g  
(Por embalagem de 5kg)

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal, açúcar, soro de leite, fibra de trigo, massa madre de centeio desidratada, cacau em pó, sal refinado, farinha de soja, extrato seco de malte, aromatizante, emulsificantes: estearoil lactato de sódio, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, oxidantes: azodicarbonamida, antiemectantes: dióxido de silício, conservante: propionato de cálcio, corante caramelo.

### ALERGÊNICOS

FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO FLOCADA, GORDURA VEGETAL, AROMA DE MILHO, SORO DE LEITE, SAL REFINADO, CONSERVANTE: PROPIONATO DE CÁLCIO, CORANTE AMARELO TARTRAZINA (INS 102).

**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)	266	137	9
Carboidratos (g)	50	25	12
Açúcares totais (g)	7,8	3,9	
Açúcares adicionados (g)	7,2	3,6	11
Proteínas (g)	7,4	3,7	9
Gorduras totais (g)	4,3	2,15	4
Gorduras saturadas (g)	1,8	0,9	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	0,8	4
Sódio (mg)	473	236,5	17

\*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



7893590417654

### 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 5kg.