



FICHA TÉCNICA

PÃO EGG 5KG FMAIS

RECEITA

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

MODO DE PREPARO

- Colocar a mistura para pão egg, e o fermento na masseira e misturar bem. Adicionar água gelada aos poucos e misturar em velocidade baixa durante 2 minutos. Passar a masseira para velocidade rápida até a massa ficar em ponto de véu.
- Fazer uma bola e deixar descansar por 15 minutos.
- Cortar a massa em pedaços, com peso e tamanho desejado, colocar na assadeira e deixar em fermentação 60 minutos.
- Pincelar a superfície com gema.
- Assar em forno sem vapor 180°C a 200°C por 15 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

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

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, ovo integral pasteurizado desidratado, composto lácteo, sal refinado, farinha de soja, extrato seco de malte, enzima alfa-amilase maltogênica, aroma idêntico ao natural baunilha, emulsificantes: estearoil lactato de sódio, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, conservante: propionato de cálcio, antiemectante: dióxido de silício, oxidantes: ácido ascórbico e azodicarbonamida, corante amarelo tartrazina (INS 102).

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE, OVOS 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 colheres de sopa)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	262	188	9
Carboidratos (g)	50	36	12
Açúcares totais (g)	8,5	6,2	
Açúcares adicionados (g)	7,7	5,6	11
Proteínas (g)	7	4,6	9
Gorduras totais (g)	4	2,9	4
Gorduras saturadas (g)	1,6	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	0,9	4
Sódio (mg)	272	196	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 Annunziato, 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



0602883331112

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.