



FICHA TÉCNICA

PÃO INTEGRAL 5KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura para pão integral
600ml de água gelada
50g de fermento fresco

MODO DE PREPARO

1. Coloque a mistura para pão integral e o fermento na masseira, em velocidade média, adicione a água aos poucos, passe para a velocidade rápida e bata até atingir o ponto de véu.
2. Corte em 4 partes, boleie, cubra com plástico e deixar descansar por 15 minutos.
3. Modele e coloque na forma, deixe em fermentação durante 60-90 minutos ou até dobrar de volume. Assar com vapor, em forno turbo à 160°C por 30 minutos ou em forno lastro, á 180°C por 40 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

Aprox. 20 pães de 412g
(Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, massa madre de centeio desidratada, sal refinado, extrato seco de malte, emulsificantes: estearoil lactato de sódio e monooleato de polioxiétileno (20) sorbitana, antiemectantes: dióxido de silício, conservante: propionato de cálcio, oxidante: azodicarbonamida.

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

PODE CONTER LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 50 g (2 fatia)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	176	119	6
Carboidratos (g)	35	24	8
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,3	4,7	9
Gorduras totais (g)	1	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,3	3,6	14
Sódio (mg)	390	266	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 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



0618231477067

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	Marrom
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

4 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

EMBALAGEM

Pacote com 5kg.