



# FICHA TÉCNICA

## PÃO LEITINHO 5KG FMAIS

### RECEITA

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

### MODO DE PREPARO

Colocar a mistura para pão leitinho, os ovos e o fermento na masseira e misture bem, adicionar 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.  
2. Fazer uma bola, cobrir com plástico e deixar descansando de 10 a 15 minutos.  
3. Cortar a massa em partes com peso e tamanho desejado, modelar, colocar na assadeira e deixar em fermentação por 60 minutos.  
4. Assar em forno lastro, a uma temperatura de 180°C a 200°C, durante 15 a 20 minutos. Sugestão de acabamento: Pincele com margarina derretida ou leite condensado e polvilhe com leite em pó.

### 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, sal refinado, emulsificantes: estearoil lactato de sódio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, aroma idêntico ao natural leite, antiemectantes: dióxido de silício e carbonato de cálcio, conservante: propionato de cálcio, corante amarelo tartrazina (INS 102).

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE, OVOS E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM E TRITICALE.

CONTÉM GLÚTEN  
CONTÉM LACTOSE

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 147			
Porção: 34 g (2 colheres de sopa)			
	100 g**	34 g	%VD*
Valor energético (kcal)	265	126	6
Carboidratos (g)	50	25	8
Açúcares totais (g)	7,4	3,7	
Açúcares adicionados (g)	6,5	3,3	7
Proteínas (g)	7,8	3,1	6
Gorduras totais (g)	4,1	1,7	3
Gorduras saturadas (g)	1,7	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	0,6	2
Sódio (mg)	269	130	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



0602883330955

### 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.