



FICHA TÉCNICA

PÃO DE CENOURA 5KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura de pão de cenoura FMAIS
60g de fermento biológico fresco
350ml de água gelada
50g de ovo (1 unidade)

MODO DE PREPARO

1. Colocar a mistura pão de cenoura FMAIS e o fermento na masseira, 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.
2. Fazer uma bola, cobrir com plástico e deixar descansando de 10 a 15 minutos.
3. Cortar a massas em pedaços com o peso desejado e bolear, colocar na assadeira e deixar em fermentação por aproximadamente 90 minutos.
4. Pincelar a superfície com gemas e assar em forno lastro, a uma temperatura de 180°C a 200°C.

RENDIMENTO DA MASSA

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

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cenoura em flocos, farinha de cenoura, soro de leite, sal refinado, aromatizante, farinha de soja, extrato seco de malte, 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 natural urucum.

ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO, OVOS E DERIVADOS, CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE, 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)	274	120	6
Carboidratos (g)	55	25	8
Açúcares totais (g)	11	4,9	
Açúcares adicionados (g)	8,3	3,8	8
Proteínas (g)	7,2	2,7	5
Gorduras totais (g)	3,2	1,2	2
Gorduras saturadas (g)	1,2	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,8	0,7	3
Sódio (mg)	330	146	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 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



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 alaranjado
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 5kg.