



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PÃO BRIOCHE

CÓD. FT - D0003

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 02

04/06/2026

Descrição: Pré-mistura em pó de coloração castanho claro

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico poliéster coextrusado 5 Kg. Embalagem secundária: Sacos plásticos com 5 unidades de 5 kg cada. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Condições de Armazenamento: Conservar nas embalagens originais e temperatura ambiente. Fechar embalagem após o uso. Armazenar em local fresco, seco e limpo.

Peso Bruto: 5,100 Kg

Peso líquido: 5 Kg

Validade: 6 meses a contar da data de fabricação do produto.

Modo de uso:

Colocar em uma masseira 5 kg da Mistura de Brioche e adicionar 1.500 Kg de ovos (30 unidades)

Misturar por 5 minutos na velocidade 1. Colocar 300 g de fermento fresco, e misturar na velocidade 2 por mais 5 minutos.

Adicionar de 500 ml a 750 ml de água aos poucos, misturando até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Dividir a massa no tamanho desejado e descansar por aprox. 10 min. coberta com um plástico. Modelar montando trança colocar nas formas.

Deixar fermentar por aprox. 90 minutos até o ponto. Pincelar com gemas, e assar a 180 °C por aproximadamente 20 - 25 minutos.

Rendimento: 19 Brioche de 400 g por pacote de 5 Kg

Ingredientes: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, polisorbato 80, estearoil2lactilactato de sódio, e ácido ascórbico, aroma idêntico ao natural manteiga.

Alérgicos: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER SOJA, OVO, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, NOZES E AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó
Cor	Castanho Claro
Sabor e odor	Amanteigado

Registros: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC 240 de 26/07/2018 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 162 porções
Porção: 50g (1 fatia ou 1^{1/2} unidades)

	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	362	181	9
Carboidratos (g)	87	44	15
Açúcares totais (g)	13	6,4	
Açúcares adicionados (g)	13	6,4	13
Proteínas (g)	8,1	4	8
Gorduras totais (g)	2,8	1,4	2
Gorduras saturadas (g)	1,2	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,9	0,9	4
Sódio (mg)	441	220	11

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo, centeio, cevada, aveias e suas estirpes hibridizadas	Sim	Sim
Crustáceo	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Sim
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Sim	Sim
Amêndoas	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmia	Não	Não
Nozes	Não	Sim
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Látex Natural	Não	Não

Informações sobre o Responsável Técnico

Nome	Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Cargo	Responsável Técnico
Habilitação	Biomédico Sanitarista
Nº registro no órgão de habilitação	CRBM 23145