



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CROISSANT

CÓD. FT - D0009

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01

29/05/2026

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 1 kg da Mistura de Croissant, 500 g de água e 60 g de fermento fresco. Misturar bem até obter uma lisa e homogênea.

Abrir a massa, colocar 400 g de margarina folhada. Dar 3 dobras com descanso de 10 minutos em cada dobra. Deixar fermentar de 60 – 90 minutos. Pincelar a superfície com gema e levar ao forno sem vapor de 180° a 200°C por 15 minutos.

Rendimento: 100 unidades de 100 g cada por pacote de 5 Kg.

Ingredientes: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, soro de leite, margarina, sal, farinha de soja (Contém genes de Soja Geneticamente modificada por *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorans*, *Zea mays* e *Streptomyces viridochromogenes*), propionato de cálcio (INS282), polisorbato 80 (INS433), aroma idêntico ao natural manteiga, ácido ascórbico (INS300).

Alérgicos: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER 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 100 porções
Porção: 100 g (1 unidade)

	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 alérgico
Trigo, centeio, cevada, aveias e suas estirpes hibridizadas	Sim	Sim
Crustáceo	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Sim
Soja	Sim	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



Contém soja
Transgênica