



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
GRANO MIX

CÓD. FT - D0010

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01
16/03/2026

Descrição: Pré-mistura em pó de coloração castanho claro

CÓD. INTERNO: 2244

CÓD. NCM: 19012090

CÓD. EAN: 7898957332212

CÓD. DUM: 1 7898957332219

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 Grano Mix adicionar 100 g de ovos (2 unidades), 60 g de fermento biológico fresco e 400 ml a 450 ml de água gelada, aos poucos. Misturar em velocidade baixa por 2 minutos.

Passar a masseira para velocidade rápida até e bater até obter uma massa lisa e elástica. Fazer uma bola e deixar descansar por 15 minutos. Cortar a massa em pedaços e pesos desejados. Colocar na assadeira e deixar em fermentação por 60 minutos. Pincelar a superfície com gema e levar ao forno sem vapor de 180° a 200°C por 15 minutos. **Sugestão de cobertura: Sempre molhando com água e passando no coco seco no início da modelagem.**

Rendimento: 27 unidades de 300 g ou 268 bisnagas de 30 g por pacote de 5 Kg.

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

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	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

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