



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PÃO DE COCO

CÓD. FT - P0008

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01

29/05/2026

Descrição: Mistura em pó para pães 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:

1 Kg de Mistura Pão de Coco; 30 g de Fermento Fresco ou 10 g de Fermento seco e 400 ml a 450 ml de água gelada.

Colocar na masseira 1 Kg da Mistura de Pão de Coco na masseira e misturar bem. Adicionar fermento Fresco e passar a masseira para a velocidade rápida até a massa ficar lisa e homogênea. (ponto de véu). Fazer uma bola e deixar descansar por 15 minutos. Cortar a massa em pedaços no peso e tamanho desejado, colocar em assadeiras. Deixar em fermentação por 60 minutos. Pincelar a superfície. Fomear sem vapor a 180° a 200°C por cerca de 15 minutos.

Sugestão de Cobertura: Molhar com água e passar coco ralado seco no início da modelagem.

Rendimento: 27 unidades de 300 g cada ou 268 bisnagas de 30 g (Por pacote de 5 Kg)

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, margarina, soro de leite, sal, aroma idêntico ao natural coco, propionato de cálcio (INS282), estabilizante monooleato de sorbitano e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, lecitina de soja (contém genes de Soja Geneticamente modificada por *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorans*, *Zea mays* e *Streptomyces viridochromogenes*) e melhorador de farinha ácido ascórbico (INS 300).

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

Aspecto	Pó
Cor	Castanho Claro
Sabor e odor	Características

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 162 porções Porção: 50g (1 fatia)			
	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	0,6	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

Características Físico Químicas e

sensoriais



Contém Milho
e Soja
Transgênicos

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