



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PÃO DE LARANJA

CÓD. FT - P0014

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:

Colocar na masseira 1 Kg da mistura de Pão de Laranja e 30 g de Fermento biológico fresco ou 10 g Fermento seco, acrescentar 400 a 450 ml de água gelada. Misturar em baixa velocidade durante 2 minutos. Passar para velocidade rápida e bater até alcançar ponto de véu. Fazer uma bola e deixar descansar por 15 minutos. Cortar a massa em tamanhos desejados, colocar na assadeira e deixar em fermentação por mais 60 minutos coberta com um plástico. Pincelar a superfície com gema e fornecer sem vapor a 180 °C por 15 minutos.

Sugestão de Cobertura: Pincelar com gema e passar açúcar confeiteiro ou cristal.

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

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, margarina, soro de leite, melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e enzima alfa amilase (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Bacillus Subtilis*), sal, farinha de soja (Contém genes de Soja Geneticamente modificada por *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorans*, *Zea mays* e *Streptomyces viridochromogenes*), extrato de malte, óleo de laranja, propionato de cálcio (INS282), estabilizante monooleato de sorbitano e estearoil-2-lactil lactato de cálcio.

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

Aspecto	Pó
Cor	Castanho Claro
Sabor e odor	Características



GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

Características Físico Químicas e sensoriais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	Contém Milho Transgênico	g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)		367	183	9
Carboidratos (g)		83	41	14
Açúcares totais (g)		12	5,8	
Açúcares adicionados (g)		11	5,7	11
Proteínas (g)		8,1	4	8
Gorduras totais (g)		4,7	2,4	4
Gorduras saturadas (g)		2	1	5
Gorduras trans (g)		0	0	1
Fibras alimentares (g)		1,9	1	4
Sódio (mg)		412	206	10

*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

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