



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PÃO DE LÓ NEUTRO

CÓD. FT - P0011

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01

Descrição: Mistura em pó para pão de ló 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 batedeira 1 Kg de Mistura Pão de Ló Neutro, 300 ml de água, 650 g de ovos (13 unidades) e misturar por 30 segundos na velocidade 1. Passar para a velocidade 3 e bater durante 8 minutos. Colocar em assadeira ou aros forrados com papel manteiga. Fomear a 180 °C por aprox. por $\pm$ 35 minutos em forno lastro e 160 °C por $\pm$ 30 minutos em forno turbo.

Rendimento:

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, (Milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Bacillus Subtilis*), emulsificante (INS471), pirofosfato de ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii).

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

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó
Cor	Castanho Claro
Sabor e odor	Características

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

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 116 porções
Porção: 60g (2 fatias)

	100 g	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	255	153	8
Carboidratos (g)	42	25	8
Açúcares totais (g)	23	14	
Açúcares adicionados (g)	21	13	26
Proteínas (g)	5,7	3,4	7
Gorduras totais (g)	7,4	4,4	7
Gorduras saturadas (g)	1,2	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,6	0,4	2
Sódio (mg)	56	34	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** No alimento pronto para consumo

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	Não	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



Contém milho Transgênico

