



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PÃO DE MILHO

Contém soja
Transgênica

CÓD. FT - P0013

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01

29/05/2026

Descrição: Mistura em pó para pães de coloração amarelada.

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 Pão de Milho, 400 a 450 ml de água gelada aos poucos. Misturar na velocidade baixa durante 2 minutos. Adicionar 30 g de Fermento fresco ou 10 g de fermento seco, 100 g. Passar a masseira para a velocidade rápida e homogeneizar até a massa ficar lisa e elástica. Fazer uma bola e deixar descansar coberta com um plástico por 15 minutos. Cortar a massa em peças com peso e tamanho desejados e depois modelar. Colocar nas assadeiras e deixar fermentar por 60 minutos. Pincelar com gema e levar ao forno sem vapor de 180°C a 200°C por 15 minutos.

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

Ingredientes: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá de milho, açúcar, margarina, soro de leite em pó, sal, propionato de cálcio (INS282), polisorbato 80, estearoil2lactilactato de sódio, aromatizante, lecitina de soja (INS322), (Contém genes de Soja Geneticamente modificada por *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorans*, *Zea mays* e *Streptomyces viridochromogenes*), corante beta caroteno INS 160a(ii) e ácido ascórbico (INS300).

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

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó
Cor	Amarelada
Sabor e odor	Características

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



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 162 porções
Porção: 50g (1 fatia)

	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	311	155	8
Carboidratos (g)	73	36	12
Açúcares totais (g)	10	5	
Açúcares adicionados (g)	10	4,9	10
Proteínas (g)	6,9	3,4	7
Gorduras totais (g)	3	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	1,3	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	0,8	3
Sódio (mg)	533	267	13

*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

