



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PÃO EGGS

CÓD. FT - P0009

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 Eggs; 30 g de Fermento biológico fresco ou 10 g de fermento seco e 400 450 ml de água gelada.

Colocar na masseira a Mistura de Pão Eggs, o fermento fresco e misturar. Acrescentar a água gelada aos poucos e misturar em baixa velocidade durante 2 minutos. Colocar o restante da água aos poucos e misturar em velocidade alta. Bater até alcançar ponto de véu. Colocar a massa em um recipiente plástico untado com óleo e polvilhe a mesa com bastante farinha, cobrindo com um plástico. Fermentar por 60 minutos. Cortar a massa em tiras, no tamanho desejado, modelar e colocar em assadeiras. Deixar em fermentação por mais 30 – 45 minutos coberta com um plástico. Fornear com bastante vapor, em forno lastro a 220°C por cerca de 25 minutos.

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, margarina, ovo em pó, 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*), propionato de cálcio (INS282), farinha de soja (contém genes de Soja Geneticamente modificada por *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorans*, *Zea mays* e *Streptomyces viridochromogenes*), estabilizante monooleato de sorbitano e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, acidulantes ácido cítrico (INS 330) e ácido láctico (INS 270).

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.



Contém Milho
e Soja
Transgênicos

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó
Cor	Castanho Claro
Sabor e odor	Características

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 156 porções
Porção: 50g (1 fatia)

	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	366	183	9
Carboidratos (g)	81	40	13
Açúcares totais (g)	11	5,7	
Açúcares adicionados (g)	11	5,6	11
Proteínas (g)	10	5,1	10
Gorduras totais (g)	4,6	2,3	4
Gorduras saturadas (g)	2	1	5
Gorduras trans (g)	0	0	1
Fibras alimentares (g)	1,9	0,9	4
Sódio (mg)	439	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	Sim	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