



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PÃO 50% INTEGRAL

CÓD. FT - P0022

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01

Descrição: Mistura em pó para pães de coloração castanho com fibras.

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:

2,5 kg de Mistura Pão Integral, 30 g de Fermento biológico fresco ou 10 g fermento seco, e 1500ml a 1600ml de água gelada.

Colocar 2.5Kg de Mistura Pão Integral na masseira, adicionar a água gelada aos poucos e misturar em baixa velocidade por 5 minutos. Adicionar o fermento e o restante da água e misturar em velocidade rápida até se formar uma massa lisa e elástica com ponto de véu. Cortar a massa em pedaços com peso desejado. Bolear e deixar descansar durante 15 - 20 min. cobertos com plástico. Modelar, umedecer a superfície com água e passar a parte umedecida na decoração correspondente. Colocar as peças em formas untadas e deixar fermentar por cerca de 90-120 min. Fomear com vapor durante 35-40 minutos a 200°C. Embalar após esfriar.

Rendimento: 21 unidades de 400 g cada ou 278 bisnagas de 30 g cada por pacote de 5 Kg.

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, flocos de trigo, farinha integral, glúten em pó, extrato de malte, sal, 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*), lecitina de soja (contém genes de Soja Geneticamente modificada por *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorans*, *Zea mays* e *Streptomyces viridochromogenes*) propionato de cálcio (INS282), polisorbato 80 e estearoil2lactilactato de sódio.

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

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó
Cor	Castanho com fibras
Sabor e odor	Características

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	341	170	9
Carboidratos (g)	69	35	12
Açúcares totais (g)	2,4	1,2	
Açúcares adicionados (g)	1,2	0,6	1
Proteínas (g)	13	6,7	13
Gorduras totais (g)	1,6	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	6,4	3,2	13
Sódio (mg)	703	352	18

*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	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

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



Contém Milho e Soja Transgênicos



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