



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PÃO LEITINHO

CÓD. FT - P0010

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 Leitinho e 60 g de Fermento Fresco e misturar. Acrescentar 100 g de ovos 92 unidades) e 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. Modelar e pincelar a superfície com gema e fornecer sem vapor a 180 °C por 15 minutos. **Sugestão de cobertura: Sempre molhado com água e passado no coco seco no início da modelagem.**

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, sal, açúcar, margarina, saborizante, glúten de trigo, 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*), leite em pó, soro de leite, propionato de cálcio (INS282), estabilizante monooleato de sorbitano e estearoil-2-lactil lactato de cálcio.

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

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó
Cor	Castanho Claro
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)	362	181	9
Carboidratos (g)	87	44	15
Açúcares totais (g)	13	6,4	
Açúcares adicionados (g)	13	6,4	13
Proteínas (g)	8,1	4	8
Gorduras totais (g)	2,8	1,4	2
Gorduras saturadas (g)	1,2	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	1
Fibras alimentares (g)	1,9	0,9	4
Sódio (mg)	441	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 híbridizadas	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	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



Contém Milho Transgênico

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