



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PÃO SEMI ITALIANO

CÓD. FT - P0020

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 2 Kg da mistura de Pão Semi Italiano na masseira e acrescentar 1,200 ml de água gelada aos poucos. Misturar em baixa velocidade durante 5 a 6 minutos. Colocar 15 g de fermento e passar para a velocidade alta. Bater até alcançar ponto de véu. Dividir a massa nos tamanhos desejados. Bolear e cobrir com plástico. Descansar por 1 hora e rebolear novamente. Modelar e colocar em assadeiras. Fermentar de 2 a 3 horas e cortar nos tamanhos desejados. Fomear com bastante vapor, em forno lastro a 200°C e forno turbo de 150°C a 170°C.

Rendimento: 26 pães de 300 g cada (Por pacote de 5 Kg).

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, sal, glúten de trigo, açúcar, aromatizante, estabilizante monooleato de sorbitano e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, acidulantes ácido cítrico (INS 330) e ácido láctico (INS 270), melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e enzima alfa amilase. (milho Geneticamente modificado por *Aspergillus oryzae* var. *Ingredientes contendo genes de milho Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringiensis e Zea Mays*).

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	352	176	9
Carboidratos (g)	73	37	12
Açúcares totais (g)	0,5	0,3	
Açúcares adicionados (g)	0,5	0,3	1
Proteínas (g)	11	5,5	11
Gorduras totais (g)	1,2	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,3	1,2	5
Sódio (mg)	783	392	20

*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 Transgênico

