



# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

## PÃO DE CHURROS

CÓD. FT - P0023

Emissão: 09/04/2026

Revisão: 01

**Descrição:** Pré-mistura em pó de coloração castanho escuro.

**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. Colocar em uma masseira 2 kg da Mistura de Pão de Churros e adicionar 25 g de fermento seco. Misturar por 1 minuto em velocidade baixa. 2. Adicionar de 400 a 450 g de água gelada, aos poucos. Misturar em velocidade baixa por 5 minutos aproximadamente ou até obter uma massa homogênea. Passar para velocidade média e homogeneizar por 4 minutos ou até ponto de véu. 3. Dividir a massa em peças de 247,5. Bolear e deixar descansando por aproximadamente 15 minutos. 4. Abrir no formato triangular como "croissant", passar um pouco de margarina no meio; fechar da maior parte para a menor. Acondicionar em assadeiras pré-untadas. 5. Fermentar por 120 minutos. 6. Pincelar, fazer cortes decorativos conforme desejar. 7. Assar em forno lastro à 170°C ou turbo a 160°C por aproximadamente de 23 a 25 minutos.

**Rendimento:** 10 unidades de 247,5 g para cada 2 Kg de Pré-mistura Pão de Churros.

**Ingredientes:** Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, margarina, soro de leite, sal, canela em pó, propionato de cálcio (INS282), polisorbato 80 (INS433), aroma idêntico ao natural manteiga, lecitina de soja (Contém genes de Soja Geneticamente modificada por *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorans*, *Zea mays* e *Streptomyces viridochromogenes*), e ácido ascórbico (INS300).

**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.

### Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó
Cor	Castanho Escuro
Sabor e odor	Característico

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g	50 g	% VD*
Porções por embalagem: cerca de 162 porções Porção: 50g (1 fatia ou 1 <sup>1/2</sup> unidades)			
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	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
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 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

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

### 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 soja  
Transgênica