



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
PÃO DA FAZENDA

CÓD. FT - P0024

Emissão: 09/0/2026

Revisão: 01

Descrição: Pré-mistura em pó 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. Colocar em uma masseira 2 kg da Mistura de Pão da Fazenda e adicionar 25 g de fermento seco. Misturar por 1 minutos 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 282,5. Bolear e deixar descansando por aproximadamente 15 minutos. 4. Modelar manualmente em formato de filão acondicionando em assadeiras pré-untadas. 5. Fermentar por 120 minutos. 6. Pincelar e assar em forno lastro à 170°C ou turbo a 160°C por aproximadamente de 23 a 25 minutos.

Sugestão de cobertura: Farofa (Strusel)

500 g Mistura Pão da Fazenda

150 g Açúcar Refinado

150 g Margarina 80% Lípidos

Após pincelar, fazer um corte central e cobrir cada unidade com aproximadamente 30 g da Farofa (Strusel).

Rendimento: 10 unidades de 282,5 g para cada 2 Kg de Pré mistura Pão da Fazenda.

Ingredientes: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, margarina, soro de leite, sal, 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 Claro
Sabor e odor	Amanteigado

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	0,5	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
N° registro no órgão de habilitação	CRBM 23145



Contém soja Transgênica