



# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

## PÃO SEMI ITALIANO COM MASSA MADRE

CÓD. FT - P0025

Emissão: 09/04/2026

Revisão: 02

**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:

1. Colocar na masseira 2 Kg da mistura de Pão Semi Italiano, 20 g de fermento seco e misturar por 1 minuto. 2. Adicionar 1.280 g de água gelada. Bater até ponto de véu. 3. Dividir em peças de 70 g cada e descansar por 15 minutos. 4. Modelar no formato filão e passar na clara de ovo. **Sugestão: Misturar 500 g de clara 250 g de água 1 g de sal e em seguida passar na Mistura de Pão Semi Italiano e deixar fermentar por 45 minutos aproximadamente.** 5. Fazer um corte em cima dos pães e com o auxílio de uma manga descartável, passar um "fio" de margarina sobre o corte. 6. Assar em forno lastro a 200°C e em forno turbo a 160°C por 20 a 25 minutos com vapor.

**Rendimento:** 46 pães de 70 g cada para cada 2 Kg de Pré-Mistura Pão Semi Italiano.

**Ingredientes:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, massa madre em pó, extrato de malte, farinha de soja, (contém genes de Soja Geneticamente modificada por *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorans*, *Zea mays* e *Streptomyces viridochromogenes*), aroma manteiga idêntico natural, 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 (contém genes de 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 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 Claro
Sabor e odor	Características

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	Sim	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

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



Contém Milho e Soja Transgênicos