

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Produto: Pão Francês

Marca: Produção Própria de Padaria / Panificadora

Modelo/Referência: Pão Francês Tradicional (50 g)

Fabricante: Padaria Casa Nova *(ou conforme fornecedor)*

Origem: Nacional

Categoria: Produto de Panificação

1. Descrição do Produto

Pão francês produzido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico e sal, apresentando casca dourada e crocante, miolo macio e aroma característico. Produto amplamente utilizado no consumo diário, podendo ser servido puro ou acompanhado de diversos alimentos.

Fabricado diariamente sob rigorosas condições de higiene e boas práticas de fabricação.

2. Dados do Fabricante

Razão Social: Padaria Casa Nova *(ou conforme fornecedor)*

Nome Fantasia: Padaria Casa Nova

Origem: Brasil

Segmento: Panificação e Confeitaria

Categoria: Produtos de Panificação

Endereço, CNPJ e Inscrição Estadual: Conforme documentação do fornecedor.

3. Especificações Técnicas

Característica	Descrição
Tipo	Pão francês
Peso unitário	50 g
Formato	Alongado
Cor da casca	Dourada
Cor do miolo	Branco levemente creme
Aroma	Característico de pão fresco
Sabor	Suave e característico
Consistência	Macia internamente
Textura	Casca crocante e miolo macio
Aplicação	Alimentícia
Embalagem	Saco plástico ou embalagem apropriada
Contém glúten	Sim
Contém lactose	Não contém lactose na formulação tradicional
Peso líquido	Conforme fornecimento
Lote	Conforme fabricante
Validade	Conforme fabricante

4. Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sal e melhoradores de farinha autorizados pela legislação vigente.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.

CONTÉM GLÚTEN.

5. Tabela Nutricional

Porção de referência: 50 g (1 unidade)

Informação Nutricional	Quantidade por porção	%VD*
Valor energético	135 kcal	7%
Carboidratos	28 g	9%
Açúcares totais	1,2 g	**
Açúcares adicionados	0 g	0%
Proteínas	4,5 g	9%
Gorduras totais	1,2 g	2%
Gorduras saturadas	0,2 g	1%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,3 g	5%
Sódio	324 mg	16%
Ferro	2,1 mg	15%
Ácido Fólico	75 mcg	19%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

** Valor Diário não estabelecido.

🔥 **Observação:** Os valores nutricionais podem variar de acordo com a formulação adotada pela padaria e o processo de fabricação.

6. Características Organolépticas

Parâmetro Especificação

Cor Casca dourada e miolo

Parâmetro Especificação

	claro
Odor	Característico de pão fresco
Sabor	Levemente salgado
Consistência	Macia
Textura	Casca crocante e miolo macio

7. Normas e Regulamentações

Produto elaborado em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e demais legislações aplicáveis aos produtos de panificação.

8. Condições de Armazenamento

- Armazenar em local limpo, seco e arejado.
 - Proteger da exposição direta ao sol.
 - Após aberto, manter em embalagem fechada.
 - Consumir preferencialmente no mesmo dia da fabricação.
-

9. Prazo de Validade

Até 24 horas após a fabricação, quando armazenado adequadamente em temperatura ambiente.

10. Transporte

O transporte deve ser realizado em veículos limpos e adequados ao transporte de alimentos, protegendo o produto contra contaminações, umidade e danos físicos.

11. Garantia de Qualidade

Produto fabricado sob rigorosas condições de higiene e Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo às exigências sanitárias vigentes. Fornecido com identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação aplicável.

