

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Produto: Pão Careca

Marca: Casa Nova

Modelo/Referência: Pão Careca Tradicional

Fabricante: Padaria Casa Nova

Origem: Nacional

Categoria: Produto de Panificação

1. Descrição do Produto

O Pão Careca é um produto de panificação tradicional, elaborado com farinha de trigo enriquecida, água, fermento biológico, açúcar, sal e gordura vegetal. Caracteriza-se pela casca fina e macia, coloração dourada uniforme e miolo leve e macio. É amplamente utilizado em lanches, cafés da manhã e refeições rápidas.

Produzido diariamente sob rigorosas condições de higiene e controle de qualidade, garantindo frescor e excelente aceitação sensorial.

2. Dados do Fabricante

Razão Social: Padaria Casa Nova

Nome Fantasia: Casa Nova

Origem: Brasil

Segmento: Panificação e Confeitaria

Categoria: Produtos de Panificação

CNPJ: Conforme documentação do fornecedor.

Endereço: Conforme documentação do fornecedor.

3. Especificações Técnicas

Característica	Descrição
----------------	-----------

Tipo	Pão Careca
------	------------

Característica Descrição

Formato	Alongado
Cor da casca	Dourada uniforme
Cor do miolo	Branco levemente creme
Aroma	Característico de pão fresco
Sabor	Suave
Consistência	Macia
Textura	Leve e uniforme
Aplicação	Alimentícia
Embalagem	Saco plástico apropriado para alimentos
Contém glúten	Sim
Peso unitário	Aproximadamente 50 g
Lote	Conforme fabricação
Prazo de validade	Conforme fabricante

4. Ingredientes

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

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.

PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE, SOJA E OVO.

CONTÉM GLÚTEN.

5. Tabela Nutricional

Porção de referência: 50 g (1 unidade)

Informação Nutricional	Quantidade por porção	%VD*
Valor energético	145 kcal	7%
Carboidratos	28 g	9%
Açúcares totais	2,5 g	**
Açúcares adicionados	2,0 g	4%
Proteínas	4,8 g	10%
Gorduras totais	1,8 g	3%
Gorduras saturadas	0,5 g	3%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,4 g	6%
Sódio	290 mg	15%
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 são estimados para pães de panificação tradicional e podem sofrer pequenas variações conforme a formulação utilizada pela padaria.

6. Características Organolépticas

Parâmetro Especificação

Cor	Dourada uniforme
Odor	Característico de pão fresco

Parâmetro Especificação

Sabor Suave e levemente adocicado

Consistência Macia

Textura Leve e homogênea

7. Normas e Regulamentações

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

8. Condições de Armazenamento

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

9. Prazo de Validade

Até 24 horas após a fabricação, quando mantido em condições adequadas de armazenamento.

10. Transporte

O transporte deve ser realizado em recipientes ou veículos higienizados, protegidos contra poeira, umidade, insetos e demais fontes de contaminação.

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, lote e prazo de validade, conforme legislação aplicável.

