



GlowBake - Brilho

Ficha Técnica

Emissão: 2026-07-21

FICHA TÉCNICA

GlowBake - Brilho

Código: GB-BR-001 | Versão: 1.0 | Emissão: 2026-07-21

1. Identificação do Produto

Nome comercial: GlowBake - Brilho

Categoria: insumo para panificacao - acabamento

Descrição: Solucao em po para acabamento espelhado e vitreo em paes e salgados assados. Produto 100% vegetal, de alto rendimento (1:10), desenvolvido para substituir solucoes a base de ovo com resultado visual superior, padronizacao de lote e eliminacao de risco de contaminacao cruzada.

Aplicações: Pao frances, Pao de hamburguer, Salgados assados, Esfirra, Coxinha de forno, Rosca, Produtos assados industriais

2. Especificações Físico-Químicas

Parâmetro	Especificação/Limite	Método
Aspecto	Po fino homogeneo	Visual
Cor	Bege claro a creme	Visual
Odor	Caracteristico, livre de odores estranhos	Olfativo
Umidade (%)	max. 8,0	AOAC 925.10
pH (10% sol.)	6,0 a 7,5	Potenciometria
Granulometria	min. 95% passante em malha 60 mesh	Peneiramento
Rendimento	100 g de produto + 1 L de agua = 1 L de solucao pronta (1:10)	Procedimento padrao

3. Especificações Microbiológicas

Parâmetro	Especificação/Limite	Método
Contagem total de microrganismos	max. 5.000 UFC/g	ISO 4833
Bolores e leveduras	max. 500 UFC/g	ISO 21527
Coliformes totais	max. 100 NMP/g	ISO 4832
Salmonella spp.	ausente em 25g	ISO 6579
E. coli	ausente em 1g	ISO 16649

4. Modo de Uso e Dosagem

Instruções: Preparar a solucao conforme procedimento abaixo. Aplicar na superficie do produto antes de assar, imediatamente antes de ir ao forno.

Dosagem: Rendimento 1:10 — utilizar 100 g de produto para 1 litro de solucao pronta.

Ponto de adição: Superficie do produto assado — antes do forno

- Ferver 1 litro de agua ate o ponto de ebulicao
- Pesar 100 g do produto em po
- Bater no liquidificador por 6 minutos
- Produto pronto para uso apos preparo

- Solução preparada: conservar refrigerado a 4C em recipiente com tampa (validade de um dia para o outro)
- Resultado visual espelhado e vitreo superior a soluções convencionais a base de ovo

5. Alergênicos

Contém: Soja

Pode conter: Gluten (trigo)

Contem soja. Pode conter traços de gluten devido ao processo de fabricação compartilhado.

6. Armazenamento e Validade

Temperatura: Ambiente (15C a 30C) para o po; solução preparada refrigerada a 4C | UR: max. 65%

Proteção: Po: local seco, arejado, protegido de luz e umidade. Solução preparada: recipiente fechado sob refrigeração

Validade: 12 meses a partir da data de fabricação

7. Embalagem

Saco plástico alimentício — Polietileno alimentício com barreira de umidade

Tamanhos disponíveis: 12 kg, 24 kg, 48 kg

TABELA NUTRICIONAL

GlowBake - Brilho

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 120

Porção: 100 g

	100 g	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	360	18%
Carboidratos (g)	19	19	6%
Açúcares totais (g)	0	0	—
Açúcares adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	71	71	142%
Gorduras totais (g)	1	1	2%
Gorduras saturadas (g)	0	0	0%
Gorduras trans (g)	0	0	—
Fibra alimentar (g)	1	1	4%
Sódio (mg)	120	120	6%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Valores estimados por calculo teorico com base na composicao declarada. Referentes ao produto em po. Recomenda-se analise laboratorial bromatologica para rotulagem definitiva.

Normas: RDC 429/2020, IN 75/2020