

**Especificação Produto**

Código	ESP-01.CGPAO.006
Revisão	6
Data	10/08/2023
Página	1 de 2

Pão Francês Integral com 30,9% de cereal integral

Dados do Produto

Designação	Pão Francês Integral com 30,9% de cereal integral (massa salgada integral)
Lista de Ingredientes	Água, farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten de trigo, fermento biológico, sal refinado, melhorador de farinha (emulsificantes: polisorbato 80, ésteres de ácido tartárico diacetilados de mono e diglicerídeos, farinha de arroz, antioxidantes: ácido ascórbico, azodicarbonamida, antiumectante: dióxido de silício, enzimas: alfa amilase, hemicelulase, lipase, glucose oxidase), farinha de cevada tostada e malteada.
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E CEVADA. PODE CONTER TRITICALE, CENTEIO, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS. →CONTÉM GLÚTEN.
Vida Útil	90 dias (após fabricação) *A validade se refere ao produto ainda fechado, na embalagem original, seguidas as temperaturas de conservação constadas no item "Conservação" abaixo.
Intenção de Consumo	Este produto deve ser consumido após o assamento.

Parâmetros Químicos e Sensorial

Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo
Peso Unitário	85g	90g	95g
Odor / Sabor	Característico de pão francês integral		
Aspecto	Formato de Pão Francês		
Cor (cru)	marrom claro	marrom	marrom levemente escuro

Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas

Parâmetro	Padrão	Limite Mínimo	Limite Máximo
Escherichia coli/g	Ausente	10	10 ²
Bacillus cereus presuntivo/g	Ausente	10 ²	10 ³
Estafilococcus coagulase positivo/g	Ausente	10 ²	5x10 ²
Salmonella sp/25g	Ausente	Ausente	Ausente
Listeria Monocytogenes	Ausente	-	10 ²

Referência de acordo com RDC nº 724 de 01/07/2022 e IN 161 de 01/07/2022 - ANVISA

Vetores Mecânicos	Ausente	-	225 em 225g
-------------------	---------	---	-------------

Referência de acordo com RDC nº 623 de 09 março de 2022 - ANVISA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	210
Carboidratos (g)	40
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	8,7
Gorduras totais (g)	1,7
Gorduras saturadas (g)	0,1
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	3,2
Sódio (mg)	508



Especificação Produto

Código	ESP-01.CGPAO.006
Revisão	6
Data	10/08/2023
Página	2 de 2

Pão Francês Integral com 30,9% de cereal integral

Embalagem

Código Produto	ESP-01.CGPAO.006
Peso do Produto na Embalagem	8Kg
Quantidade de itens do produto (pacote)	91 a 111 unidades
Descrição da Embalagem	embalagem plástica (PEBD)
Código de Barras	7898665540527
Altura do pacote	8 cm
Largura do pacote	40 cm
Profundidade/comprimento do pacote	56 cm

Ilustração do Produto



Modo de Preparo

<u>Etapa Fermentação</u>	• Dispor os pães em assadeira untada	
	• Descongelar os pães a temperatura ambiente (25°C), por aproximadamente 30 minutos	
	<u>Armário de pães (sem climática)</u>	• Fermentar a temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 4 a 6 horas ou até atingir fermentação adequada
	<u>Climática</u>	• Fermentar os pães a temperatura de 30°C a 33°C, por 1 hora e 30 minutos a 2 horas e 30 minutos ou até atingir fermentação adequada
<u>Etapa Assamento</u>	• Pré-aquecer o forno de 170°C a 180°C	
	• Realizar os cortes (pestana) nos pães	
	• Assar os pães de 170°C a 180°C com vapor por 15 a 20 minutos ou até que eles estejam dourados	
	Obs. O tempo de cozimento pode variar de acordo com a marca e modelo do forno.	

Transporte

Deve ser feito ao abrigo da chuva, em caminhão tipo baú refrigerado, limpo e seco.

Não devem ser transportados simultaneamente materiais que ofereçam risco de contaminação ao produto.

Armazenamento / Conservação

Conservar sobre "pallets", afastados de paredes.

Empilhamento máximo de 15 pacotes.

Conservação:

Freezer (-12°C a -32°C)

Congelador: (-4°C a -12°C)

Uma vez aberto, todo o seu conteúdo deve ser consumido e uma vez descongelado não deve ser novamente congelado.

Observação Importante

Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.