

**Especificação Produto**

Código	02.CGAUST.001
Revisão	6
Data	05/09/2023
Página	1 de 2

**Pão Australiano****Dados do Produto**

<b>Designação</b>	Pão Australiano
<b>Lista de Ingredientes</b>	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, mistura para preparo de pão australiano (farelo de trigo, cacau em pó, extrato de malte de cevada, sal iodado, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de malte de trigo torrado, fécula de mandioca, glúten de trigo, emulsificante: ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, aroma, agentes de tratamento da farinha: alfa amilase e azodicarbonamida, antioxidante: ácido ascórbico), fermento biológico, margarina, melhorador de farinha (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal iodado, emulsificantes: polisorbato 20, ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos, estabilizante: carbonato de cálcio, antioxidante: ácido ascórbico, espessante: carboximetilcelulose sódica, agentes de tratamento da farinha: azodicarbonamida), conservador: propionato de cálcio.
<b>Alergênicos</b>	→ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E CEVADA. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS, SOJA, TRITICALE, OVO E LEITE. →CONTÉM GLÚTEN →CONTÉM LACTOSE
<b>Vida Útil</b>	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.
<b>Intenção de Consumo</b>	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 Australiano		
Aspecto	Formato de Pão Australiano Baguete		
Cor (cru)	Marrom médio com pontos brancos.	Marrom médio com pontos brancos.	Marrom médio com pontos brancos.

**Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas**

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

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 623 de 09 março de 2022 - ANVISA

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	240
Carboidratos (g)	49
Açúcares totais (g)	10
Açúcares adicionados (g)	9,9
Proteínas (g)	6
Gorduras totais (g)	2,2
Gorduras saturadas (g)	0,7
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	3,4
Sódio (mg)	280



## Especificação Produto

Código	02.CGAUST.001
Revisão	6
Data	05/09/2023
Página	2 de 2

Pão Australiano

### Embalagem

Código Produto	02.CGAUST.001
Peso do Produto na Embalagem	5Kg
Quantidade de itens do produto (pacote)	53 a 59 unidades
Descrição da Embalagem	embalagem plástica (PEBD)
Código de Barras	7898665540626
Altura do pacote	7 cm
Largura do pacote	38 cm
Profundidade/comprimento do pacote	55 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 os pães a temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 3 a 5 horas ou até atingir fermentação adequada
	<u>Climática</u>	• Fermentar os pães a temperatura de 28°C a 31°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 140°C a 150°C	
	• Assar os pães de 140°C a 150°C por 20 a 30 min 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.