

**Especificação Produto**

Código ESP-02.CGPAO.012

Revisão 4

Pão da Fazenda

Data 05/09/2023

Página 1 de 2

**Dados do Produto**

Designação	Pão da Fazenda (Massa Doce)
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, concentrado de brioche (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gema em pó, açúcar, gordura, soro de leite, sal refinado, melhoradores de farinha: ácido ascórbico e enzima alfa-amilase, aromatizante, conservador: propionato de cálcio), ovo, açúcar, margarina, fermento biológico, sal.
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS E DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS, SOJA, TRITICALE, AMENDOIM E CASTANHA-DE-CAJU. →CONTÉM LACTOSE →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	310g	330g	350g
Odor / Sabor	Característico de Pão da Fazenda		
Aspecto	Formato de Pão da Fazenda		
Cor (cru)	amarelo claro	amarelo	amarelo escuro

**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 nº 623 de 09 março de 2022 - ANVISA

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	272
Carboidratos (g)	51
Açúcares totais (g)	8,6
Açúcares adicionados (g)	8,4
Proteínas (g)	7,4
Gorduras totais (g)	4,3
Gorduras saturadas (g)	1,1
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	1,9
Sódio (mg)	266

	<b>Especificação Produto</b>  Pão da Fazenda		Código	ESP-02.CGPAO.012
			Revisão	4
			Data	05/09/2023
			Página	2 de 2
<b>Embalagem</b>				
Código Produto	01.CGPAO.012			
Peso do Produto na Embalagem	5Kg			
Quantidade de itens do produto (pacote)	14 a 17 unidades			
Descrição da Embalagem	embalagem plástica (PEBD)			
Código de Barras	7898665540961			
Altura do pacote	7 cm			
Largura do pacote	38 cm			
Profundidade/comprimento do pacote	55 cm			
<b>Ilustração do Produto</b>				
				
<b>Modo de Preparo</b>				
<u>Etapa Fermentação</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispor os pães em assadeira untada</li> <li>• Descongelar os pães a temperatura ambiente (25°C), por aproximadamente 30 minutos</li> <li>• Para finalizar o modelamento, polvilhar farinha sobre uma bancada e fazer as pontinhas características do Pão da Fazenda</li> </ul>			
	<u>Armário de pães (sem climática)</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentar os pães a temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 4 a 6 horas ou até atingir fermentação adequada.</li> </ul>		
	<u>Climática</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentar os pães a temperatura de 28°C a 31°C, por 2 a 3 horas ou até atingir fermentação adequada.</li> </ul>		
<u>Etapa Acabamento</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincelar os pães com gema de ovo, fazer o corte central do fio e polvilhar farofa doce no pão.</li> </ul>			
<u>Etapa Assamento</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pré-aquecer o forno a 150°C</li> <li>• Assar os pães a 140°C por aproximadamente 25 min ou até que eles estejam dourados.</li> </ul>			
	Obs. O tempo de cozimento pode variar de acordo com a marca e modelo do forno.			
<b>Transporte</b>				
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.				
<b>Armazenamento / Conservação</b>				
Conservar sobre "pallets", afastados de paredes.				
Empilhamento máximo de 15 pacotes.				
<b>Conservação:</b> 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.				
<b>Observação Importante</b>				
Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.				