

**Especificação Produto**

Código ESP-02.CGESP.001

Revisão 5

Data 12/09/2023

Página 1 de 2

**Dados do Produto**

Designação	Pão 12 Grãos
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, mistura para preparo de pão multicereais (trigo fragmentado, griz de milho, farelo de trigo, farinha de centeio integral, sal iodado, linhaça, amido modificado, flocos de aveia, fécula de mandioca, farinha de malte de trigo torrado, griz de soja, sementes de girassol, extrato de malte de cevada, triticale, setária, gergelim, quinoa, farinha de malte de trigo, glúten de trigo, emulsificante: ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, agentes de tratamento da farinha: alfa amilase e azodicarbonamida, antioxidante: ácido ascórbico), margarina, fermento biológico, açúcar, óleo de soja (Agrobacterium sp), melhorador de farinha (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal iodado, emulsificantes: polisorbato 20 e ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos, estabilizante: carbonato de cálcio, antioxidante: ácido ascórbico, espessante: carboximetilcelulose sódica, agentes de tratamento da farinha: alfa amilase e azodicarbonamida), conservador: propionato de cálcio.
Alergênicos	→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. Uma vez aberto, todo o seu conteúdo deve ser consumido e uma vez descongelado não deve ser novamente congelado.
Intenção de Consumo	Este produto deve ser consumido após o assamento.

**Parâmetros Químicos e Sensorial**

Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo
Peso Unitário	63g	70g	77g
Odor / Sabor	Característico de Pão 12 Grãos		
Aspecto	Formato redondo		
Cor (cru)	marrom claro	marrom	marrom levemente escuro

**Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas**

Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	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)	229
Carboidratos (g)	43
Açúcares totais (g)	2,7
Açúcares adicionados (g)	1,2
Proteínas (g)	6,4
Gorduras totais (g)	3,5
Gorduras saturadas (g)	1
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	3,4
Sódio (mg)	379

	<b>Especificação Produto</b>		Código	ESP-02.CGESP.001
			Revisão	5
	<b>Pão 12 Grãos</b>		Data	12/09/2023
			Página	2 de 2
<b>Embalagem</b>				
Código Produto		02.CGESP.001		
Peso do Produto na Embalagem		5Kg		
Quantidade de produto por pacote		65 a 79 unidades		
Descrição da embalagem		embalagem plástica (PEBD)		
Código de barras		7898665540541		
Altura do fardo		7cm		
Largura do fardo		38cm		
Profundidade/comprimento do fardo		55cm		
<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> </ul>			
	<u>Armário de pães (sem climática)</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentar 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 30°C a 33°C, por 1 hora e 30 minutos a 2 horas e 30 minutos ou até atingir fermentação adequada</li> </ul>		
<u>Etapa Assamento</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pré-aquecer o forno de 170°C a 180°C</li> <li>• Realizar os cortes (pestanda) nos pães</li> <li>• Assar os pães de 170°C a 180°C com vapor por 15 a 20 minutos 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.				
FREEZER (-12°C a -32°C): Vide validade impressa				
CONGELADOR (-4°C a -12°C): Vide validade impressa				
A validade refere-se ao produto ainda fechado, na embalagem original, seguidas as temperaturas de conservação acima. Uma vez aberto, todo o seu conteúdo deve ser consumido.				
<b>Observação Importante</b>				
Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.				