

**Especificação Produto**

Código	ESP-14.FOR.001
Revisão	12
Data	12/09/2023
Página	1 de 3

Croissant Presunto e Queijo**Dados do Produto**

Designação	Croissant recheado com presunto e queijo cru congelado
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, água, margarina, presunto, queijo prato, manteiga sem sal, leite em pó, açúcar, soro de leite em pó, amido de milho, requeijão, creme de leite, fermento biológico, queijo parmesão, sal e espessante: goma xantana.
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE, OVO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, AMENDOIM, AVELÃS E CASTANHA DO PARÁ. →CONTÉM LACTOSE →CONTÉM GLÚTEN
Vida Útil	120 dias (após fabricação) Após aberto consumir dentro de 30 dias, mantendo no freezer a temperatura de -10°C a -18°C. Uma vez descongelado não congelar novamente.

Parâmetros Químicos e Sensorial

Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo
Peso Unitário	90g	100g	120g
Peso recheio	15g	20g	30g
Peso massa	75g	80g	90g
Odor / Sabor	Característico de croissant recheado com presunto e queijo		
Aspecto	Massa de trigo laminada e enrolada com marca de identificação ondulada na parte superior da massa, com recheio de presunto, queijo e orégano espalhados sob a massa.		
Cor (cru)	Branco a bege com pontos de orégano espalhado.		

Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas

Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	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
Clostridium perfringens/g, somente para produtos recheados com carnes	Ausente	10 ²	10 ³

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

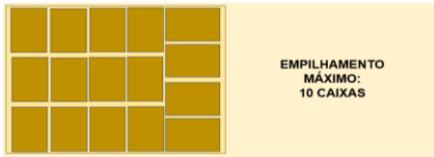
Vetores Mecânicos	Ausente	-	225 em 225g
-------------------	---------	---	-------------

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	335
Carboidratos (g)	35
Açúcares totais (g)	1
Açúcares adicionados (g)	1
Proteínas (g)	7,5
Gorduras totais (g)	18
Gorduras saturadas (g)	10
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	513



	Especificação Produto	Código	ESP-14.FOR.001
		Revisão	12
	Croissant Presunto e Queijo	Data	12/09/2023
		Página	2 de 3
Embalagem Primária			
Código Produto	14.FOR.001		
Peso líquido (pacote)	1,2kg		
Quantidade de itens do produto (pacote)	12 croissants		
Peso bruto (pacote)	1,21kg		
GTIN-13	7898665540503		
Material da embalagem	embalagem plástica polipropileno (PP)		
Embalagem Secundária			
Peso líquido (caixa)	3,6kg		
Quantidade de pacotes / caixa	3 pacotes		
Peso bruto (caixa)	3,840kg		
Dimensionamento da caixa	303 x 204 x 130 (mm)		
GTIN-14	17898665540500		
Descrição da embalagem secundária	Caixa de papelão ondulado (papel kraft pardo)		
Ilustração do Produto			
			
Modo de Preparo			
FERMENTAÇÃO EM ARMÁRIO (TEMPERATURA AMBIENTE) 1. Retirar os croissants da embalagem e acomodá-los na assadeira, com uma distância entre si de 6cm aproximadamente. 2. Fermentar a temperatura ambiente aproximadamente 28°C por 2h a 2:30h.			
FERMENTAÇÃO EM CLIMÁTICA 1. Retirar os croissants da embalagem e acomodá-los na assadeira, com uma distância entre si de 6cm aproximadamente. 2. Fermentar a 35°C por 1 hora e 30 minutos.			
ASSAMENTO FORNO ELÉTRICO / FORNO CONVENCIONAL 1. Pré aquecer o forno a 180°C por aproximadamente 10 minutos. 2. Colocar os croissants no forno e assar a 180°C por aproximadamente 25 minutos, ou até dourarem.			
FORNO TURBO 1. Pré aquecer o forno a 175°C por aproximadamente 10 minutos. 2. Colocar os croissants no forno e assar de 175°C por aproximadamente 17 minutos ou até dourarem.			
DICAS: <ul style="list-style-type: none"> ● Não use forno de micro-ondas; ● Existem diferenças entre os fornos, por isso, ajuste o modo de preparo para seu 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.			

	Especificação Produto	Código	ESP-14.FOR.001
		Revisão	12
	Croissant Presunto e Queijo	Data	12/09/2023
		Página	3 de 3
Armazenamento / Conservação			
Conservar sobre "pallets", afastados de paredes.			
Empilhamento máximo de 8 caixas, conforme esquema ao lado			
Caixas por lastro: 16caixas / Lastros por pallet: 10 lastros / Caixas por pallet: 160 caixas			
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.			
Observação Importante			
Está especificação pode ser alterada sem aviso prévio.			