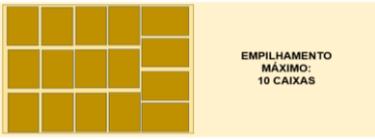


	Especificação Produto		Código	ESP-14.FOR.002																								
			Revisão	12																								
	Croissant Frango		Data	12/09/2023																								
			Página	1 de 3																								
Dados do Produto																												
Designação	Croissant frango cru congelado																											
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, água, margarina, frango, requeijão, cebola, manteiga sem sal, leite em pó, amido de milho, açúcar, proteína de soja, fermento biológico, tomate, sal, óleo de soja, pimenta calabresa, cebolinha, pimenta do reino, pimentão verde, alho poró, alho, louro, corante natural urucum e espessante: goma xantana.																											
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE, OVOS 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	25g																									
Peso massa	75g	80g	95g																									
Odor / Sabor	Característico de croissant recheado com frango																											
Aspecto	Massa de trigo laminada e enrolada com marca de identificação ondulada na parte superior da massa, com recheio de frango, requeijão cremoso, molho de tomate, cebola e gergelim espalhados sob a massa.																											
Cor (cru)	Branco a bege com pontos de gergelim espalhados.																											
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																												
<table border="1" style="margin: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th></th> <th>100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td> <td>263</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais (g)</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas (g)</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>Gorduras trans (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fibras alimentares (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td>455</td> </tr> </tbody> </table>					INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			100g	Valor energético (kcal)	263	Carboidratos (g)	28	Açúcares totais (g)	1	Açúcares adicionados (g)	1	Proteínas (g)	10	Gorduras totais (g)	13	Gorduras saturadas (g)	7,5	Gorduras trans (g)	0	Fibras alimentares (g)	0	Sódio (mg)	455
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																												
	100g																											
Valor energético (kcal)	263																											
Carboidratos (g)	28																											
Açúcares totais (g)	1																											
Açúcares adicionados (g)	1																											
Proteínas (g)	10																											
Gorduras totais (g)	13																											
Gorduras saturadas (g)	7,5																											
Gorduras trans (g)	0																											
Fibras alimentares (g)	0																											
Sódio (mg)	455																											
																												

	Especificação Produto	Código	ESP-14.FOR.002
		Revisão	12
	Croissant Frango	Data	12/09/2023
		Página	2 de 3
Embalagem Primária			
Código Produto	14.FOR.002		
Peso líquido (pacote)	1,2kg		
Quantidade de itens do produto (pacote)	12 croissants		
Peso bruto (pacote)	1,21kg		
GTIN-13	7898665540435		
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 240 x 130 (mm)		
GTIN-14	17898665540432		
Descrição da embalagem secundária	Caixa de papelão ondulado (papel kraft pardo)		
Ilustração do Produto			
			
Modo de Preparo			
<p>FERMENTAÇÃO EM ARMÁRIO (TEMPERATURA AMBIENTE)</p> <ol style="list-style-type: none"> Retirar os croissants da embalagem e acomodá-los na assadeira, com uma distância entre si de 6cm aproximadamente. Fermentar a temperatura ambiente aproximadamente 28°C por 2h a 2:30h. <p>FERMENTAÇÃO EM CLIMÁTICA</p> <ol style="list-style-type: none"> Retirar os croissants da embalagem e acomodá-los na assadeira, com uma distância entre si de 6cm aproximadamente. Fermentar a 35°C por 1 hora e 30 minutos. <p>ASSAMENTO</p> <p>FORNO ELÉTRICO / FORNO CONVENCIONAL</p> <ol style="list-style-type: none"> Pré aquecer o forno a 180°C por aproximadamente 10 minutos. Colocar os croissants no forno e assar a 180°C por aproximadamente 25 minutos, ou até dourarem. <p>FORNO TURBO</p> <ol style="list-style-type: none"> Pré aquecer o forno a 175°C por aproximadamente 10 minutos. Colocar os croissants no forno e assar de 175°C por aproximadamente 17 minutos ou até dourarem. <p>DICAS:</p> <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.002
		Revisão	12
	Croissant Frango	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: 16 caixas / 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.			