

**Especificação Produto**

Código ESP-01.CGBOLA.001

Revisão 3

Massa Doce Bola

Data 10/08/2023

Página 1 de 2

Dados do Produto

Designação	Massa Doce Bola (massa doce)
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha (Amido (Bacillus thuringiensis, Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Zea mays) e/ou fécula de mandioca, açúcar, antiemectante: carbonato de cálcio, estabilizantes: monooleato de sorbitana e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, antioxidante: ácido ascórbico e enzimas: alfa amilase e hemicelulase).
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS, SOJA, TRITICALE E LEITE. →CONTÉM LACTOSE →CONTÉM GLÚTEN
Informações Adicionais	→CONTÉM MILHO TRANSGÊNICO
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	55g	60g	65g
Odor / Sabor	Característico de pão doce		
Aspecto	Formato redondo		
Cor (cru)	amarelo pálido	amarelo claro	amarelo

Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas

Parâmetro	Padrão	Limite Mínimo	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

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)	241
Carboidratos (g)	49
Açúcares totais (g)	8
Açúcares adicionados (g)	7,9
Proteínas (g)	6,2
Gorduras totais (g)	2,4
Gorduras saturadas (g)	0,6
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2,1
Sódio (mg)	320

	Especificação Produto		Código	ESP-01.CGBOLA.001
			Revisão	3
	Massa Doce Bola		Data	10/08/2023
			Página	2 de 2
Embalagem				
Código Produto	01.CGBOLA.001			
Peso do Produto na Embalagem	5Kg			
Quantidade de itens do produto (pacote)	77 a 91 unidades			
Descrição da Embalagem	embalagem plástica (PEBD)			
Código de Barras	7898665540916			
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>	<ul style="list-style-type: none"> • Dispor os pães em assadeira untada. 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar os pães a temperatura ambiente (25°C), por aproximadamente 30 minutos. 			
	<u>Armário de pães (sem climática)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentar os pães a temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 5 a 6 horas ou até atingir fermentação adequada. 		
	<u>Climática</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentar os pães a temperatura de 28°C a 31°C, por 3 horas a 3 horas e 30 minutos ou até atingir fermentação adequada. 		
<u>Etapa Assamento</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Pré-aquecer o forno de 160°C. 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Assar os pães a 150°C por 20 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.				
Observação Importante				
Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.				