

	Especificação Produto		Código	ESP-02.CGBRO.007																								
	Broa Caxambú		Revisão	5																								
Data			11/09/2023																									
Página			1 de 2																									
Dados do Produto																												
Designação	Broa Caxambú																											
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá, açúcar, margarina, água, ovo, fermento químico (Amido (Bacillus thuringiensis, Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces, viridochromogenes, Zea mays), fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio), erva doce.																											
Alergênicos	→ ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER AVEIA, SOJA, CEVADA E CENTEIO. →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.																											
Observações	Os parâmetros destacados na cor amarela, em negrito e sublinhados serão utilizados para avaliação durante o recebimento pela Qualidade e as medições analíticas das amostras servirão como base de aprovação / rejeição do lote.																											
Parâmetros Químicos e Sensorial																												
Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo																									
Peso Unitário	<u>72g</u>	<u>80g</u>	<u>88g</u>																									
Odor / Sabor	Característico de Broa de Fubá																											
Aspecto	Formato de Broa de Fubá pequena																											
Cor (cru)	amarelo claro	amarelo	amarelo escuro																									
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																									
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" style="text-align: center;">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td> <td style="text-align: center;">376</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td style="text-align: center;">62</td> </tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td> <td style="text-align: center;">22</td> </tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td> <td style="text-align: center;">22</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td style="text-align: center;">5,1</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais (g)</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas (g)</td> <td style="text-align: center;">2,4</td> </tr> <tr> <td>Gorduras trans (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Fibras alimentares (g)</td> <td style="text-align: center;">1,3</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td style="text-align: center;">232</td> </tr> </tbody> </table>					INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			100g	Valor energético (kcal)	376	Carboidratos (g)	62	Açúcares totais (g)	22	Açúcares adicionados (g)	22	Proteínas (g)	5,1	Gorduras totais (g)	12	Gorduras saturadas (g)	2,4	Gorduras trans (g)	0	Fibras alimentares (g)	1,3	Sódio (mg)	232
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																												
	100g																											
Valor energético (kcal)	376																											
Carboidratos (g)	62																											
Açúcares totais (g)	22																											
Açúcares adicionados (g)	22																											
Proteínas (g)	5,1																											
Gorduras totais (g)	12																											
Gorduras saturadas (g)	2,4																											
Gorduras trans (g)	0																											
Fibras alimentares (g)	1,3																											
Sódio (mg)	232																											
																												

	Especificação Produto		Código	ESP-02.CGBRO.007
			Revisão	5
	Broa Caxambú		Data	11/09/2023
			Página	2 de 2
Embalagem				
Código Produto		02.CGBRO.007		
Peso do Produto na Embalagem		5Kg		
Quantidade de produto por pacote		57 a 69 unidades		
Descrição da embalagem		embalagem plástica (PEBD)		
Código de barras		7898665541036		
Altura do fardo		7cm		
Largura do fardo		38cm		
Profundidade/comprimento do fardo		55cm		
Ilustração do Produto				
				
Modo de Preparo				
<u>Etapa de preparação</u>		<ul style="list-style-type: none"> • Dispor as broas em assadeira untada. 		
<u>Etapa Assamento</u>		<ul style="list-style-type: none"> • Pré-aquecer o forno de 140°C a 150°C • Assar as broas de 140°C a 150°C por 20 a 25 min ou até que eles estejam douradas 		
		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.				
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				
Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.				