

	<b>Especificação Produto</b>  <b>Forró de Coco</b>		Código	ESP-02.CGFOR.005																								
			Revisão	5																								
			Data	05/09/2023																								
			Página	1 de 2																								
<b>Dados do Produto</b>																												
Designação	Forró de Coco (massas doces especiais)																											
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme de confeiteiro pronto com coco (água, açúcar, xarope de glicose, coco em flocos, amido modificado, gordura vegetal, estabilizante: celulose microcristalina, corantes: dióxido de titânio, amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina, acidulante: ácido cítrico, conservador: sorbato de potássio e aromatizante), água, açúcar, margarina, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha (amido (milho geneticamente modificado: Bacillus thuringiensis, Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Zea mays) e/ou fécula de mandioca, açúcar, antiemético: carbonato de cálcio, estabilizantes: monooleato de sorbitana e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, antioxidante: ácido ascórbico, alfa amilase e hemicelulase).																											
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER LEITE, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS, SOJA, CEVADA, TRITICALE 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.																											
<b>Parâmetros Químicos e Sensorial</b>																												
Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo																									
Peso Unitário	36g	40g	44g																									
Odor / Sabor	Característico de Forro de Coco																											
Aspecto	Formato de Forro de Coco																											
Cor (cru)	branco	amarelo claro	amarelo																									
<b>Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas</b>																												
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																												
<table border="1"> <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>242</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>4,9</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais (g)</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas (g)</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>Gorduras trans (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fibras alimentares (g)</td> <td>1,7</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td>291</td> </tr> </tbody> </table>					INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			100g	Valor energético (kcal)	242	Carboidratos (g)	50	Açúcares totais (g)	13	Açúcares adicionados (g)	13	Proteínas (g)	4,9	Gorduras totais (g)	2,5	Gorduras saturadas (g)	0,7	Gorduras trans (g)	0	Fibras alimentares (g)	1,7	Sódio (mg)	291
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																												
	100g																											
Valor energético (kcal)	242																											
Carboidratos (g)	50																											
Açúcares totais (g)	13																											
Açúcares adicionados (g)	13																											
Proteínas (g)	4,9																											
Gorduras totais (g)	2,5																											
Gorduras saturadas (g)	0,7																											
Gorduras trans (g)	0																											
Fibras alimentares (g)	1,7																											
Sódio (mg)	291																											

	<b>Especificação Produto</b>		Código	ESP-02.CGFOR.005
			Revisão	5
	Forró de Coco		Data	05/09/2023
			Página	2 de 2
<b>Embalagem</b>				
Código Produto	02.CGFOR.005			
Peso do Produto na Embalagem	5Kg			
Quantidade de produto por pacote	114 a 139 unidades			
Descrição da embalagem	embalagem plástica (PEBD)			
Código de barras	7898665540596			
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>• Disponibilizar 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 os pães a temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 3 a 5 horas ou até atingir fermentação adequada</li> </ul>		
	<u>Climática</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentar os pães a temperatura de 28°C a 31°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 140°C a 150°C</li> <li>• Assar os pães de 140°C a 150°C por 20 a 30 min 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.				