

	Especificação Produto		Código	ESP-02.CGPBT.005																								
	Pão de Batata		Revisão	5																								
			Data	10/08/2023																								
			Página	1 de 2																								
Dados do Produto																												
Designação	Pão de Batata (massa doce)																											
Lista de Ingredientes	<p>Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina, flocos de batata (batata desidratada em flocos, emulsificante: monoestearato de glicerol, estabilizante: pirofosfato ácido de sódio, conservante: metabisulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: butil hidroxianisol e extrato de especiarias), 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, antiemectante: carbonato de cálcio, estabilizantes: monooleato de sorbitana e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, antioxidante: ácido ascórbico, alfa amilase e hemicelulase).</p>																											
Alergênicos	<p>→ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER LEITE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS, SOJA E TRITICALE. →CONTÉM LACTOSE →CONTÉM GLÚTEN</p>																											
Informações adicionais	→CONTÉM MILHO TRANSGÊNICO																											
Vida Útil	<p>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.</p>																											
Intenção de Consumo	Este produto deve ser consumido após o assamento.																											
Parâmetros Químicos e Sensorial																												
Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo																									
Peso Unitário	63g	70g	77g																									
Odor / Sabor	Característico de Caseiro																											
Aspecto	Formato redondo																											
Cor (cru)	amarelo pálido	amarelo claro	amarelo																									
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;">222</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td style="text-align: center;">45</td> </tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td> <td style="text-align: center;">7,1</td> </tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td> <td style="text-align: center;">7,1</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td style="text-align: center;">5,7</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais (g)</td> <td style="text-align: center;">2,1</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas (g)</td> <td style="text-align: center;">0,5</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;">2,1</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td style="text-align: center;">287</td> </tr> </tbody> </table>					INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			100g	Valor energético (kcal)	222	Carboidratos (g)	45	Açúcares totais (g)	7,1	Açúcares adicionados (g)	7,1	Proteínas (g)	5,7	Gorduras totais (g)	2,1	Gorduras saturadas (g)	0,5	Gorduras trans (g)	0	Fibras alimentares (g)	2,1	Sódio (mg)	287
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																												
	100g																											
Valor energético (kcal)	222																											
Carboidratos (g)	45																											
Açúcares totais (g)	7,1																											
Açúcares adicionados (g)	7,1																											
Proteínas (g)	5,7																											
Gorduras totais (g)	2,1																											
Gorduras saturadas (g)	0,5																											
Gorduras trans (g)	0																											
Fibras alimentares (g)	2,1																											
Sódio (mg)	287																											

	Especificação Produto Pão de Batata		Código	ESP-02.CGPBT.005
			Revisão	5
			Data	10/08/2023
			Página	2 de 2
Embalagem				
Código Produto		02.CGPBT.005		
Peso do Produto na Embalagem		5Kg		
Quantidade de produto por pacote		65 a 79 unidades		
Descrição da embalagem		embalagem plástica (PEBD)		
Código de barras		7898665540657		
Altura do fardo		7cm		
Largura do fardo		38cm		
Profundidade/comprimento do fardo		55cm		
Ilustração do Produto				
				
Modo de Preparo				
<u>Etapa Fermentação</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Dispor os pães em assadeira untada • 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 3 a 5 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 1 hora e 30 minutos a 2 horas e 30 minutos ou até atingir fermentação adequada 		
<u>Etapa Assamento</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Pré-aquecer o forno de 140°C a 150°C • Assar os pães de 140°C a 150°C por 20 a 30 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.				
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.				