

**Especificação Produto**

Código	ESP-02.CGPMI.006
Revisão	1
Data	03/06/2024
Página	1 de 2

Pão de Milho

Dados do Produto

Designação	Pão de Milho (massa doce especial)
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fubá, açúcar, margarina, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha (mono e diglicerídeos de ácidos graxos, esteraoil 2-lactil lactato de sódio, farinha de arroz, carbonato de cálcio, ácido ascórbico, fosfato tricálcico, dióxido de silício, azodicarbonamida, enzimas hemicelulase, amilase e amiloglucosidase), erva doce.
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. Após aberto, consumir em até 20 dias desde que armazenado nas temperaturas mencionadas e a embalagem esteja bem lacrada. Uma vez descongelado não deve ser novamente congelado.
Intenção de Consumo	Este produto deve ser consumido após o assamento.

Parâmetros Químicos e Sensorial

Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo
Peso Unitário	150g	160g	170g
Odor / Sabor	Característico de Pão de Milho		
Aspecto	Formato de Pão de Milho		
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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100g
Valor energético (kcal)	227
Carboidratos (g)	46
Açúcares totais (g)	7,4
Açúcares adicionados (g)	7
Proteínas (g)	5,5
Gorduras totais (g)	2,4
Gorduras saturadas (g)	0,8
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	1,7
Sódio (mg)	308

	Especificação Produto		Código	ESP-02.CGPMI.006
			Revisão	1
	Pão de Milho		Data	03/06/2024
			Página	2 de 2
Embalagem				
Código Produto		02.CGPMI.006		
Peso do Produto na Embalagem		5Kg		
Quantidade de produto por pacote		29 a 33 unidades		
Descrição da embalagem		embalagem plástica (PEBD)		
Código de barras		7898665541067		
Altura do fardo		7cm		
Largura do fardo		33cm		
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 			
	<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 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 			
	<ul style="list-style-type: none"> • 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				
Observação Importante				
Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.				