

**Especificação Produto**

Código	ESP-01.CGPAO.013
Revisão	5
Data	05/09/2023
Página	1 de 2

Pão Francês 12 horas

Dados do Produto

Designação	Pão Francês 12 horas (massa salgada)
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal refinado, fermento biológico, melhorador de farinha (amido de trigo/arroz, emulsificantes: mono-oleato de polioxiétileno sorbitano, estearoil-2 lactil lactato de cálcio, ésteres de ácido tartárico diacetilados de mono e diglicerídeos, enzimas: xilanase, lipase, alfa-amilase, glucose oxidase, amiloglicosidase, antioxidante: ácido ascórbico, azodicarbonamida, antiuementantes: carbonato de cálcio, dióxido de silício).
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER TRITICALE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS E SOJA. →CONTÉM GLÚTEN
Vida Útil	60 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	72g	80g	88g
Odor / Sabor	Característico de Pão Francês		
Aspecto	Formato de Pão Francês		
Cor (cru)	branco	amarelo pálido	amarelo claro

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)	210
Carboidratos (g)	46
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	6,5
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	1,4
Sódio (mg)	563

	Especificação Produto		Código	ESP-01.CGPAO.013
			Revisão	5
	Pão Francês 12 horas		Data	05/09/2023
			Página	2 de 2
Embalagem				
Código Produto	01.CGPAO.013			
Peso do Produto na Embalagem	8Kg			
Quantidade de itens do produto (pacote)	91 a 111 unidades			
Descrição da Embalagem	embalagem plástica (PEBD)			
Código de Barras	7898665540923			
Altura do pacote	8 cm			
Largura do pacote	40 cm			
Profundidade/comprimento do pacote	56 cm			
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 a temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 10 a 12 horas ou até atingir fermentação adequada 		
<u>Etapa Assamento</u>	<ul style="list-style-type: none"> Pré-aquecer o forno a 180°C 			
	<ul style="list-style-type: none"> Realizar os cortes (pestana) nos pães 			
	<ul style="list-style-type: none"> Assar os pães a 170°C com vapor por aproximadamente 20 minutos 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.				