

	Especificação Produto		Código	ESP-01.CGPAO.014																								
			Revisão	5																								
	Pão Francês Maior		Data	05/09/2023																								
			Página	1 de 2																								
Dados do Produto																												
Designação	Pão Francês Maior (massa salgada)																											
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal refinado, fermento biológico, melhorador de farinha (farinha de soja, amido de milho (Agrobacterium tumefaciens e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Bacillus thuringiensis e Zea mays), emulsificantes: estearoil-2 lactil lactato de sódio, ésteres de ácido tartárico diacetilados de mono e diglicerídeos e polisorbato 80, enzimas: hemicelulase, lipase, alfa-amilase fúngica e glucose oxidase, antioxidante: ácido ascórbico e azodicarbonamida, antiumectantes: carbonato de cálcio, fosfato tricálcico e dióxido de silício).																											
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E CEVADA. PODE CONTER TRITICALE, CENTEIO, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS. →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.																											
Intenção de Consumo	Este produto deve ser consumido após o assamento.																											
Parâmetros Químicos e Sensorial																												
Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo																									
Peso Unitário	81g	90g	99g																									
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	10²																									
Bacillus cereus presuntivo/g	Ausente	10²	10³																									
Estafilococcus coagulase positivo/g	Ausente	10²	5x10²																									
Salmonella sp/25g	Ausente	Ausente	Ausente																									
Listeria Monocytogenes	Ausente	-	10²																									
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><tr><th colspan="2">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th></tr><tr><td></td><td>100g</td></tr><tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>218</td></tr><tr><td>Carboidratos (g)</td><td>46</td></tr><tr><td>Açúcares totais (g)</td><td>0</td></tr><tr><td>Açúcares adicionados (g)</td><td>0</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>6,8</td></tr><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>0,8</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas (g)</td><td>0,3</td></tr><tr><td>Gorduras trans (g)</td><td>0</td></tr><tr><td>Fibras alimentares (g)</td><td>1,4</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>557</td></tr></table>					INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			100g	Valor energético (kcal)	218	Carboidratos (g)	46	Açúcares totais (g)	0	Açúcares adicionados (g)	0	Proteínas (g)	6,8	Gorduras totais (g)	0,8	Gorduras saturadas (g)	0,3	Gorduras trans (g)	0	Fibras alimentares (g)	1,4	Sódio (mg)	557
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																												
	100g																											
Valor energético (kcal)	218																											
Carboidratos (g)	46																											
Açúcares totais (g)	0																											
Açúcares adicionados (g)	0																											
Proteínas (g)	6,8																											
Gorduras totais (g)	0,8																											
Gorduras saturadas (g)	0,3																											
Gorduras trans (g)	0																											
Fibras alimentares (g)	1,4																											
Sódio (mg)	557																											

	Especificação Produto		Código	ESP-01.CGPAO.014
			Revisão	5
	Pão Francês Maior		Data	05/09/2023
			Página	2 de 2
Embalagem				
Código Produto	01.CGPAO.014			
Peso do Produto na Embalagem	8Kg			
Quantidade de itens do produto (pacote)	81 a 88 unidades			
Descrição da Embalagem	embalagem plástica (PEBD)			
Código de Barras	7898665541012			
Altura do pacote	7 cm			
Largura do pacote	40 cm			
Profundidade/comprimento do pacote	56 cm			
Ilustração do Produto				
				
Modo de Preparo				
<u>Etapa Fermentação</u>	• 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>	• Fermentar a temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 4 a 6 horas ou até atingir fermentação adequada		
	<u>Climática</u>	• Fermentar os pães a temperatura de 30°C a 33°C, por 1 hora e 30 minutos a 2 horas e 30 minutos ou até atingir fermentação adequada		
<u>Etapa Assamento</u>	• Pré-aquecer o forno a 180°C			
	• Realizar os cortes (pestana) nos pães			
	• 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.				