

**Especificação Produto**

Código	ESP-01.CGPAO.007
Revisão	8
Data	05/10/2023
Página	1 de 2

Pão de Massa Folhada**Dados do Produto**

Designação	Pão de Massa Folhada (massa salgada)
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha, margarina, fermento biológico, sal refinado, 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, antiemectantes: carbonato de cálcio, fosfato tricálcico e dióxido de silício).
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E SOJA. PODE CONTER TRITICALE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS E OVOS. →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	350g	360g	370g
Odor / Sabor	Característico de Pão de Massa Folhada		
Aspecto	Formato de Pão de Massa Folhada		
Cor (cru)	amarelo pálido	amarelo claro	amarelo

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)	242
Carboidratos (g)	44
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	6,6
Gorduras totais (g)	4,4
Gorduras saturadas (g)	1,6
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	1,3
Sódio (mg)	542

	Especificação Produto		Código	ESP-01.CGPAO.007
			Revisão	8
	Pão de Massa Folhada		Data	05/10/2023
			Página	2 de 2
Embalagem				
Código Produto	01.CGPAO.007			
Peso do Produto na Embalagem	5Kg			
Quantidade de itens do produto (pacote)	13 a 15 unidades			
Descrição da Embalagem	embalagem plástica (PEBD)			
Código de Barras	7898665540374			
Altura do pacote	7 cm			
Largura do pacote	38 cm			
Profundidade/comprimento do pacote	55 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 4 a 5 horas ou até atingir fermentação adequada 		
	<u>Climática</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 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>	<ul style="list-style-type: none"> • Pré-aquecer o forno a 150°C • Assar os pães a 140°C com vapor por aproximadamente 35 minutos ou até que eles estejam dourados <p>Obs. O tempo de cozimento pode variar de acordo com a marca e modelo do forno.</p>			
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.				
Conservar em câmara fria a -12°C ou mais frio.				