

**Especificação Produto**

Código	ESP-14.FOR.003
Revisão	12
Data	12/09/2023
Página	1 de 3

Croissant Amanteigado

Dados do Produto

Designação	Croissant amanteigado cru congelado
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, água, açúcar, manteiga sem sal, leite em pó, fermento biológico, sal.
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE, OVO E SOJA. PODE CONTER: AVEIA, CENTEIO, CEVADA, AMENDOIM, AVELÃS E CASTANHA DO PARÁ. →CONTÉM LACTOSE →CONTÉM GLÚTEN
Vida Útil	120 dias (após fabricação) Após aberto consumir dentro de 30 dias, mantendo no freezer a temperatura de -10°C a -18°C. Uma vez descongelado não congelar novamente.

Parâmetros Químicos e Sensorial

Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo
Peso unitário	75g	80g	100g
Odor / Sabor	Característico de croissant amanteigado		
Aspecto	Massa de trigo laminada e enrolada com marca de identificação ondulada na parte superior da massa.		
Cor (cru)	branco	amarelo pálido	bege

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


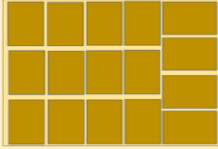
Vetores Mecânicos	Ausente	-	225 em 225g
-------------------	---------	---	-------------

Referência de acordo com RDC nº 623 de 09 março de 2022 - ANVISA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	370
Carboidratos (g)	43
Açúcares totais (g)	1
Açúcares adicionados (g)	1
Proteínas (g)	5
Gorduras totais (g)	20
Gorduras saturadas (g)	13
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	465



	Especificação Produto		Código	ESP-14.FOR.003
			Revisão	12
	Croissant Amanteigado		Data	12/09/2023
			Página	2 de 3
Embalagem Primária				
Código Produto	14.FOR.003			
Peso líquido (pacote)	1,2kg			
Quantidade de itens do produto (pacote)	15 croissants			
Peso bruto (pacote)	1,21kg			
GTIN-13	7898665540459			
Material da embalagem	embalagem plástica polipropileno (PP)			
Embalagem Secundária				
Peso líquido (pacote)	3,6kg			
Quantidade de pacotes / caixa	3 pacotes			
Peso bruto (caixa)	3,840kg			
Dimensionamento da caixa	303 x 204 x 130 (mm)			
GTIN-14	17898665540456			
Descrição da embalagem secundária	Caixa de papelão ondulado (papel kraft pardo)			
Ilustração do Produto				
				
Modo de Preparo				
<p>FERMENTAÇÃO EM ARMÁRIO (TEMPERATURA AMBIENTE)</p> <ol style="list-style-type: none"> Retirar os croissants da embalagem e acomodá-los na assadeira, com uma distância entre si de 6cm aproximadamente. Fermentar a temperatura ambiente aproximadamente 28°C por 2h a 2:30h. <p>FERMENTAÇÃO EM CLIMÁTICA</p> <ol style="list-style-type: none"> Retirar os croissants da embalagem e acomodá-los na assadeira, com uma distância entre si de 6cm aproximadamente. Fermentar a 35°C por 1 hora e 30 minutos. <p>ASSAMENTO</p> <p>FORNO ELÉTRICO / FORNO CONVENCIONAL</p> <ol style="list-style-type: none"> Pré aquecer o forno a 180°C por aproximadamente 10 minutos. Colocar os croissants no forno e assar a 180°C por aproximadamente 25 minutos, ou até dourarem. <p>FORNO TURBO</p> <ol style="list-style-type: none"> Pré aquecer o forno a 175°C por aproximadamente 10 minutos. Colocar os croissants no forno e assar de 175°C por aproximadamente 17 minutos ou até dourarem. <p>DICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Não use forno de micro-ondas; • Existem diferenças entre os fornos, por isso, ajuste o modo de preparo para seu forno. 				

	Especificação Produto	Código	ESP-14.FOR.003
		Revisão	12
	Croissant Amanteigado	Data	12/09/2023
		Página	3 de 3
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.		 <p style="text-align: center;">EMPILHAMENTO MÁXIMO: 10 CAIXAS</p>	
Empilhamento máximo de 8 caixas, conforme esquema ao lado			
Caixas por lastro: 16 caixas / Lastros por pallet: 10 lastros / Caixas por pallet: 160 caixas			
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			
Está especificação pode ser alterada sem aviso prévio.			