

**Especificação Produto**

Código ESP-14.FOR.009

Revisão 3

Mini Croissant com recheio sabor chocolate

Data 12/09/2023

Página 1 de 3

Dados do Produto

Designação	Mini croissant de chocolate cru congelado
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina, cobertura sabor chocolate ao leite, açúcar, manteiga, fermento biológico, gema de ovo, sal, condicionador de massas (amido de milho, glúten e gordura vegetal modificada).
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
Observações	Superfície pulverizada com ovo.
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	29g	36g	41g
Peso recheio	4g	6g	8g
Peso massa	25g	30g	33g
Odor / Sabor	Massa de trigo assada com recheio de chocolate.		
Aspecto	Massa de trigo laminada e enrolada, com recheio de chocolate.		
Cor (cru)	branco	amarelo pálido	bege

Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas

Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo
Escherichia coli/g	Ausente	5x10 ²	5x10 ³
Bacillus cereus presuntivo/g	Ausente	10 ²	10 ³
Estafilococcus coagulase positivo/g	Ausente	10 ²	5x10 ³
Salmonella sp/25g	Ausente	Ausente	Ausente



Referência de acordo com RDC nº 724 de 01/07/2022 e IN 161 de 01/07/2022 - ANVISA


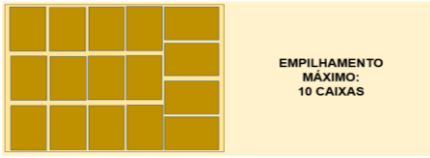
Vetores Mecânicos	Ausente	-	225 em 225g
-------------------	---------	---	-------------

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	385
Carboidratos (g)	42
Açúcares totais (g)	12
Açúcares adicionados (g)	11
Proteínas (g)	4,6
Gorduras totais (g)	22
Gorduras saturadas (g)	15
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	1,4
Sódio (mg)	358



	Especificação Produto		Código	ESP-14.FOR.009
			Revisão	3
	Mini Croissant com recheio sabor chocolate		Data	12/09/2023
			Página	2 de 3
Embalagem Primária				
Código Produto	14.FOR.009			
Peso líquido (pacote)	1kg			
Quantidade de itens do produto (pacote)	28 croissants			
Peso bruto (pacote)	1,009kg			
GTIN-13	7898665541050			
Material da embalagem	embalagem plástica polipropileno (PP)			
Embalagem Secundária				
Peso líquido (caixa)	4kg			
Quantidade de pacotes / caixa	4 pacotes			
Peso bruto (caixa)	4,293kg			
Dimensionamento da caixa	303 x 204 x 140 (mm)			
GTIN-14	17898665541057			
Descrição da embalagem secundária	Caixa de papelão ondulado com resina dupla (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 4cm aproximadamente. Fermentar a temperatura ambiente aproximadamente 25°C por 1h a 2h. <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 4cm aproximadamente. Fermentar a 33°C por 1 hora. <p>ASSAMENTO</p> <p>FORNO ELÉTRICO / FORNO CONVENCIONAL</p> <ol style="list-style-type: none"> Pré aquecer o forno a 160°C por aproximadamente 10 minutos. Colocar os croissants no forno e assar a 160°C por aproximadamente 25 minutos, ou até dourarem. <p>FORNO TURBO</p> <ol style="list-style-type: none"> Pré aquecer o forno a 160°C por aproximadamente 10 minutos. Colocar os croissants no forno e assar de 160°C por aproximadamente 18 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.009
		Revisão	3
	Mini Croissant com recheio sabor chocolate	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;">EMPLHAMENTO MÁXIMO: 10 CAIXAS</p>	
Empilhamento máximo de 10 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.			
Observação Importante			
Está especificação pode ser alterada sem aviso prévio.			