

**Especificação Produto**

Código ESP-01.CGMSB.005

Revisão 7

Data 10/08/2023

Página 1 de 2

Mini Bisnaga

**Dados do Produto**

<b>Designação</b>	Mini Bisnaga (massa doce lanche)
<b>Lista de Ingredientes</b>	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina, fermento biológico, sal, melhorador de farinha: (Amido (Bacillus thuringiensis, Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Zea mays) e/ou fécula de mandioca, açúcar, antiemectante: carbonato de cálcio, estabilizantes: monooleato de sorbitana e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, antioxidante: ácido ascórbico e enzimas: alfa amilase e hemicelulase).
<b>Alergênicos</b>	→ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO . PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS, SOJA, TRITICALE, OVO E LEITE. →CONTÉM LACTOSE. →CONTÉM GLÚTEN.
<b>Informações adicionais:</b>	→CONTÉM MILHO TRANSGÊNICO
<b>Vida Útil</b>	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.
<b>Intenção de Consumo</b>	Este produto deve ser consumido após o assamento.

**Parâmetros Químicos e Sensorial**

Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo
Peso Unitário	40g	45g	50g
Odor / Sabor	Característico de Mini Bisnaga		
Aspecto	Formato de Mini Bisnaga		
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 <sup>2</sup>
Bacillus cereus presuntivo/g	Ausente	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Estafilococcus coagulase positivo/g	Ausente	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
Salmonella sp/25g	Ausente	Ausente	Ausente
Listeria Monocytogenes	Ausente	-	10 <sup>2</sup>

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

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	258
Carboidratos (g)	52
Açúcares totais (g)	7,4
Açúcares adicionados (g)	7,6
Proteínas (g)	6,3
Gorduras totais (g)	2,7
Gorduras saturadas (g)	0,7
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	360

	<b>Especificação Produto</b>		Código	ESP-01.CGMB5.005
			Revisão	7
	Mini Bisnaga		Data	10/08/2023
			Página	2 de 2
<b>Embalagem</b>				
Código Produto	01.CGMB5.005			
Peso do Produto na Embalagem	5Kg			
Quantidade de itens do produto (pacote)	100 a 125 unidades			
Descrição da Embalagem	embalagem plástica (PEBD)			
Código de Barras	7898665540619			
Altura do pacote	7 cm			
Largura do pacote	38 cm			
Profundidade/comprimento do pacote	55 cm			
<b>Ilustração do Produto</b>				
				
<b>Modo de Preparo</b>				
<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 os pães a temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 3 a 5 horas ou até atingir fermentação adequada		
	<u>Climática</u>	• Fermentar os pães a temperatura de 28°C a 31°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 de 140°C a 150°C			
	• Assar os pães de 140°C a 150°C por 20 a 30 min ou até que eles estejam dourados			
	Obs. O tempo de cozimento pode variar de acordo com a marca e modelo do forno.			
<b>Transporte</b>				
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.				
<b>Armazenamento / Conservação</b>				
Conservar sobre "pallets", afastados de paredes.				
Empilhamento máximo de 15 pacotes.				
<b>Conservação:</b> 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.				
<b>Observação Importante</b>				
Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.				