


	Especificação Produto		Código	ESP-02.CGFOR.006
	Forró de Coco com chocolate		Revisão	5
Data			05/09/2023	
		Página	1 de 2	
Dados do Produto				
Designação	Forró de Coco com chocolate (massa doce recheada)			
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme de confeiteiro pronto com coco (água, açúcar, xarope de glicose, coco em flocos, amido modificado, gordura vegetal, estabilizante: celulose microcristalina, corantes: dióxido de titânio, amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina, acidulante: ácido cítrico, conservador: sorbato de potássio e aromatizante), água, açúcar, gotas de chocolate (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, emulsificantes: mono e diglicerídeo de ácido graxos e lecitina de soja (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens), aroma), margarina, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha (amido (milho modificado geneticamente: Bacillus thuringiensis, Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Zea mays) e/ou fécula de mandioca, açúcar, antiúmectante: carbonato de cálcio, estabilizantes: monooleato de sorbitana e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, antioxidante: ácido ascórbico, alfa amilase e hemicelulase).			
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER LEITE, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS, CEVADA, TRITICALE E CENTEIO. →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. Uma vez aberto, todo o seu conteúdo deve ser consumido e 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	36g	40g	44g	
Odor / Sabor	Característico de forró de coco com chocolate			
Aspecto	Formato redondo			
Cor (cru)	branco com pontos de chocolate marrom	amarelo claro com pontos de chocolate marrom	amarelo com pontos de chocolate marrom	
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)	255			
Carboidratos (g)	51			
Açúcares totais (g)	15			
Açúcares adicionados (g)	15			
Proteínas (g)	4,8			
Gorduras totais (g)	3,5			
Gorduras saturadas (g)	1,7			
Gorduras trans (g)	0			
Fibras alimentares (g)	1,7			
Sódio (mg)	280			
				

	Especificação Produto		Código	ESP-02.CGFOR.006
			Revisão	5
	Forró de Coco com chocolate		Data	05/09/2023
			Página	2 de 2
Embalagem				
Código Produto		ESP-02.CGFOR.006		
Peso do Produto na Embalagem		5Kg		
Quantidade de produto por pacote		114 a 139 unidades		
Descrição da embalagem		embalagem plástica (PEBD)		
Código de barras		7898665540602		
Altura do fardo		7cm		
Largura do fardo		38cm		
Profundidade/comprimento do fardo		55cm		
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 os pães a temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 3 a 5 horas ou até atingir fermentação adequada 		
	<u>Climática</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 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>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.			
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.				
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				
Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.				