

	<b>Especificação Produto</b>		Código	ESP-02.CGPAH.005																								
			Revisão	5																								
	Pão de Hambúrguer		Data	05/09/2023																								
			Página	1 de 2																								
<b>Dados do Produto</b>																												
Designação	Pão de Hambúrguer (massa doce lanche)																											
Lista de Ingredientes	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, antiemético: carbonato de cálcio, estabilizantes: monooleato de sorbitana e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, antioxidante: ácido ascórbico e enzimas: alfa amilase e hemicelulase).																											
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS, SOJA, TRITICALE, OVO E LEITE. →CONTÉM GLÚTEN →CONTÉM LACTOSE																											
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.																											
<b>Parâmetros Químicos e Sensorial</b>																												
Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo																									
Peso Unitário	85g	90g	95g																									
Odor / Sabor	Característico de Pão de Hambúrguer																											
Aspecto	Formato de Pão de Hambúrguer																											
Cor (cru)	amarelo pálido	amarelo claro	amarelo																									
<b>Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas</b>																												
Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	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																												
<table border="1" style="margin: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2"><b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b></th> </tr> <tr> <th></th> <th><b>100g</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td>51</td> </tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td> <td>8,3</td> </tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td> <td>8,3</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>6,2</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais (g)</td> <td>2,3</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas (g)</td> <td>0,6</td> </tr> <tr> <td>Gorduras trans (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fibras alimentares (g)</td> <td>2,2</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td>330</td> </tr> </tbody> </table>					<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			<b>100g</b>	Valor energético (kcal)	250	Carboidratos (g)	51	Açúcares totais (g)	8,3	Açúcares adicionados (g)	8,3	Proteínas (g)	6,2	Gorduras totais (g)	2,3	Gorduras saturadas (g)	0,6	Gorduras trans (g)	0	Fibras alimentares (g)	2,2	Sódio (mg)	330
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>																												
	<b>100g</b>																											
Valor energético (kcal)	250																											
Carboidratos (g)	51																											
Açúcares totais (g)	8,3																											
Açúcares adicionados (g)	8,3																											
Proteínas (g)	6,2																											
Gorduras totais (g)	2,3																											
Gorduras saturadas (g)	0,6																											
Gorduras trans (g)	0																											
Fibras alimentares (g)	2,2																											
Sódio (mg)	330																											

	<b>Especificação Produto</b>		Código	ESP-02.CGPAH.005
			Revisão	5
	Pão de Hambúrguer		Data	05/09/2023
			Página	2 de 2
<b>Embalagem</b>				
Código Produto	02.CGPAH.005			
Peso do Produto na Embalagem	5Kg			
Quantidade de produto por pacote	53 a 59 unidades			
Descrição da embalagem	embalagem plástica (PEBD)			
Código de barras	7898665540695			
Altura do fardo	7cm			
Largura do fardo	38cm			
Profundidade/comprimento do fardo	55cm			
<b>Ilustração do Produto</b>				
				
<b>Modo de Preparo</b>				
<u>Etapa Fermentação</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponer os pães em assadeira untada</li> <li>• Descongelar os pães a temperatura ambiente (25°C), por aproximadamente 30 minutos</li> </ul>			
	<u>Armário de pães (sem climática)</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentar os pães a temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 3 a 5 horas ou até atingir fermentação adequada</li> </ul>		
	<u>Climática</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>		
<u>Etapa Assamento</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pré-aquecer o forno de 140°C a 150°C</li> <li>• Assar os pães de 140°C a 150°C por 20 a 30 min ou até que eles estejam dourados</li> </ul>			
	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.				
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.				
<b>Observação Importante</b>				
Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.				