

**Especificação Produto**

Código	ESP-02.CGPLE.006
Revisão	4
Data	05/09/2023
Página	1 de 2

Pão de Leite menor

**Dados do Produto**

Designação	Pão de Leite menor (massa doce)
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina, ovo, fermento biológico, sal, leite em pó, melhorador de farinha (Amido (Bacillus thuringiensis, Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Zea mays) e/ou fécula de mandioca, açúcar, antiumectante: 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 OVO E DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS, SOJA, TRITICALE. →CONTÉM LACTOSE →CONTÉM GLÚTEN
Informações adicionais	Contém Milho transgênico
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	72g	80g	88g
Odor / Sabor	Característico de Pão de Leite		
Aspecto	Formato de Pão de Leite		
Cor (cru)	amarelo pálido	amarelo claro	amarelo

**Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas**



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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	257
Carboidratos (g)	51
Açúcares totais (g)	7,6
Açúcares adicionados (g)	7,3
Proteínas (g)	6,6
Gorduras totais (g)	3
Gorduras saturadas (g)	0,8
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	360

	<b>Especificação Produto</b>		Código	ESP-02.CGPLE.006
			Revisão	4
	Pão de Leite menor		Data	05/09/2023
			Página	2 de 2
<b>Embalagem</b>				
Código Produto	02.CGPLE.006			
Peso do Produto na Embalagem	57 a 69 unidades			
Quantidade de produto por pacote	5Kg			
Descrição da embalagem	embalagem plástica (PEBD)			
Código de barras	7898665540671			
Altura do fardo	7cm			
Largura do fardo	33cm			
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> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <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 a 150°C</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assar os pães a 140°C por aproximadamente 25 minutos 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.				