

	<b>Especificação Produto</b>			Código	ESP-02.CGPMI.005																								
				Revisão	5																								
	Pão de Milho			Data	11/09/2023																								
				Página	1 de 2																								
<b>Dados do Produto</b>																													
Designação	Pão de Milho (massa doce especial)																												
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fubá, açúcar, margarina, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha (amido (milho geneticamente modificado: 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, alfa amilase e hemicelulase), erva doce.																												
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER LEITE, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS, SOJA, 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.																												
<b>Parâmetros Químicos e Sensorial</b>																													
Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo																										
Peso Unitário	45g	50g	55g																										
Odor / Sabor	Característico de Pão de Milho																												
Aspecto	Formato de Pão de Milho																												
Cor (cru)	amarelo claro	amarelo	amarelo escuro																										
<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>265</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td> <td>7,4</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>6,6</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais (g)</td> <td>2,5</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>2,1</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td>303</td> </tr> </tbody> </table>						<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			<b>100g</b>	Valor energético (kcal)	265	Carboidratos (g)	54	Açúcares totais (g)	7,5	Açúcares adicionados (g)	7,4	Proteínas (g)	6,6	Gorduras totais (g)	2,5	Gorduras saturadas (g)	0,6	Gorduras trans (g)	0	Fibras alimentares (g)	2,1	Sódio (mg)	303
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>																													
	<b>100g</b>																												
Valor energético (kcal)	265																												
Carboidratos (g)	54																												
Açúcares totais (g)	7,5																												
Açúcares adicionados (g)	7,4																												
Proteínas (g)	6,6																												
Gorduras totais (g)	2,5																												
Gorduras saturadas (g)	0,6																												
Gorduras trans (g)	0																												
Fibras alimentares (g)	2,1																												
Sódio (mg)	303																												

	<b>Especificação Produto</b>		Código	ESP-02.CGPMI.005
			Revisão	5
	Pão de Milho		Data	11/09/2023
			Página	2 de 2
<b>Embalagem</b>				
Código Produto		02.CGPMI.005		
Peso do Produto na Embalagem		5Kg		
Quantidade de produto por pacote		91 a 111 unidades		
Descrição da embalagem		embalagem plástica (PEBD)		
Código de barras		7898665540688		
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>• Dispor 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.				