

	<b>Especificação Produto</b>		Código	ESP-02.CGROS.012
	Rosca Folhada de Coco		Revisão	8
			Data	05/09/2023
			Página	1 de 2
<b>Dados do Produto</b>				
Designação	Rosca Folhada de Coco (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, 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).			
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	245g	290g	335g	
Odor / Sabor	Característico de Rosca Folhada			
Aspecto	Formato de Rosca Folhada			
Cor (cru)	branco	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				
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>				
	<b>100g</b>			
Valor energético (kcal)	242			
Carboidratos (g)	50			
Açúcares totais (g)	13			
Açúcares adicionados (g)	13			
Proteínas (g)	4,9			
Gorduras totais (g)	2,5			
Gorduras saturadas (g)	0,7			
Gorduras trans (g)	0			
Fibras alimentares (g)	1,7			
Sódio (mg)	291			

	<b>Especificação Produto</b>		Código	ESP-02.CGROS.012
			Revisão	8
	Rosca Folhada de Coco		Data	05/09/2023
			Página	2 de 2
<b>Embalagem</b>				
Código Produto	02.CGROS.012			
Peso do Produto na Embalagem	5Kg			
Quantidade de produto por pacote	15 a 20 unidades			
Descrição da embalagem	embalagem plástica (PEBD)			
Código de barras	7898665540718			
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> </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 de 140°C a 150°C</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <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.				