

**Especificação Produto**

Código	ESP-01.CGPAO.016
Revisão	2
Data	05/09/2023
Página	1 de 2

Massa Congelada para Pizza - PCT 8Kg

Dados do Produto

Designação	Massa Crua Congelada para Pizza
Lista de Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina, sal, fermento biológico.
Alergênicos	→ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER TRITICALE, CENTEIO, CEVADA, SOJA, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS. →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.
Intenção de Consumo	Este produto deve ser consumido após o assamento.

Parâmetros Químicos e Sensorial

Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo
Peso Unitário	380g	400g	420g
Odor / Sabor	Característico de Massa de Pizza		
Aspecto	Formato de bola		
Cor (cru)	branco	amarelo pálido	amarelo claro

Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas

Parâmetro	Padrão	Limite Mínimo	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 623 de 09 março de 2022 - ANVISA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100g
Valor energético (kcal)	227
Carboidratos (g)	47
Açúcares totais (g)	3,6
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	6,8
Gorduras totais (g)	1,3
Gorduras saturadas (g)	0,5
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	303



Especificação Produto

Código	ESP-01.CGPAO.016
Revisão	2
Data	05/09/2023
Página	2 de 2

Massa Congelada para Pizza - PCT 8Kg

Embalagem

Código Produto	01.CGPAO.016
Peso do Produto na Embalagem	8Kg
Quantidade de itens do produto (pacote)	19 a 22 unidades
Descrição da Embalagem	embalagem plástica (PEBD)
Código de Barras	7898665541043
Altura do pacote	7 cm
Largura do pacote	38 cm
Profundidade/comprimento do pacote	55 cm

Ilustração do Produto



Modo de Preparo

<u>Etapa Fermentação</u>	• Disponibilizar as bolas de pizza em assadeira untada.
	<u>Armário de pães (sem climática)</u> • Fermentar a temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 2 horas ou até atingir fermentação adequada.
<u>Etapa Modelamento</u>	• Abra a massa com auxílio de um rolo, faça pequenos furos na massa com um garfo para evitar a formação de bolhas e deixe fermentar por aproximadamente 15 minutos.
<u>Etapa Assamento</u>	• Pré-aquecer o forno a 190°C.
	• Pré-aquecer o forno a 200°C. Pré-assar a massa a 190°C por 6 minutos (sem vapor). MONTAGEM: recheie a massa de acordo com sua preferência e leve ao forno a 190°C por 8 minutos. Ou até o queijo derreter. 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

Conservação:

Freezer (-12°C a -32°C)

Congelador: (-4°C a -12°C)

Uma vez aberto, todo o seu conteúdo deve ser consumido e uma vez descongelado não deve ser novamente congelado.