

**Especificação Produto**

|         |                  |
|---------|------------------|
| Código  | ESP-01.CGBAG.007 |
| Revisão | 8                |
| Data    | 05/09/2023       |
| Página  | 1 de 2           |

**Baguete para Rechear****Dados do Produto**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Designação            | Baguete para Rechear (Massa Salgada)  |
| Lista de Ingredientes | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal refinado, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha (farinha de soja, amido de milho (Agrobacterium tumefaciens e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Bacillus thuringiensis e Zea mays), emulsificantes: estearoil-2 lactil lactato de sódio, ésteres de ácido tartárico diacetilados de mono e diglicerídeos, polisorbato 80, enzimas: hemicelulase, lipase, alfa-amilase fúngica e glicose oxidase, antioxidante: ácido ascórbico e azodicarbonamida, antiuementantes: carbonato de cálcio, fosfato tricálcico e dióxido de silício), conservador: propionato de cálcio. |
| Alergênicos           | →ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER TRITICALE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS.<br>→CONTÉM GLÚTEN   |
| Vida Útil             | 40 dias (após fabricação)<br>*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 | 60g  | 65g            | 70g           |
| Comprimento   | 11 cm  | 11,5 cm        | 12,5 cm       |
| Odor / Sabor  | Característico de Baguete (tipo Pão Francês) |                |               |
| Aspecto       | Formato de Baguete                           |                |               |
| 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 <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 623 de 09 março de 2022 - ANVISA

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL   |      |
|--------------------------|------|
|                          | 100g |
| Valor energético (kcal)  | 222  |
| Carboidratos (g)         | 47   |
| Açúcares totais (g)      | 1,3  |
| Açúcares adicionados (g) | 1,3  |
| Proteínas (g)            | 6,4  |
| Gorduras totais (g)      | 0,9  |
| Gorduras saturadas (g)   | 0    |
| Gorduras trans (g)       | 0    |
| Fibras alimentares (g)   | 2,1  |
| Sódio (mg)               | 551  |

|   |   |   |         |                  |
|---|---|---|---------|------------------|
|                                | <b>Especificação Produto</b>  |   | Código  | ESP-01.CGBAG.007 |
|   |   |   | Revisão | 8                |
|   | Baguete para Recheiar   |   | Data    | 05/09/2023       |
|   |   |   | Página  | 2 de 2           |
| <b>Embalagem</b>  |   |   |         |                  |
| Código Produto  | 01.CGBAG.007  |   |         |                  |
| Peso do Produto na Embalagem  | 8Kg   |   |         |                  |
| Quantidade de itens do produto (pacote)   | 123 a 133 unidades  |   |         |                  |
| Descrição da Embalagem  | embalagem plástica (PEBD)   |   |         |                  |
| Código de Barras  | 7898665540985   |   |         |                  |
| Altura do pacote  | 7 cm  |   |         |                  |
| Largura do pacote   | 38 cm   |   |         |                  |
| Profundidade/comprimento do pacote  | 55 cm   |   |         |                  |
| <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 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 36°C a 38°C, por 2 horas 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 240°C.</li> <li>• Assar os pães a 200°C por aproximadamente 13 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   |   |   |         |                  |
| <b>Conservação:</b>   |   |   |         |                  |
| 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. |   |   |         |                  |