

**Especificação Produto**

Código	ESP-01.CGBAG.008
Revisão	6
Data	10/08/2023
Página	1 de 2

Baguete Integral com 30,9% cereal integral

**Dados do Produto**

<b>Designação</b>	Baguete Integral com 30,9% cereal integral (massa salgada integral)
<b>Lista de Ingredientes</b>	Água, farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten de trigo, fermento biológico, sal refinado, melhorador de farinha (emulsificantes: polisorbato 80, ésteres de ácido tartárico diacetilados de mono e diglicerídeos, farinha de arroz, antioxidantes: ácido ascórbico, azodicarbonamida, antiemectante: dióxido de silício, enzimas: alfa amilase, hemicelulase, lipase, glucose oxidase), farinha de cevada tostada e malteada.
<b>Alergênicos</b>	→ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E CEVADA. PODE CONTER TRITICALE, CENTEIO, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS. →CONTÉM GLÚTEN.
<b>Vida Útil</b>	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.
<b>Intenção de Consumo</b>	Este produto deve ser consumido após o assamento.

**Parâmetros Químicos e Sensorial**

Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo
Peso Unitário	108g	120g	132g
Odor / Sabor	Característico de Baguete (tipo pão francês integral)		
Aspecto	Formato de Baguete		
Cor (cru)	marrom claro	marrom	marrom levemente escuro

**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 nº 623 de 09 março de 2022 - ANVISA

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	100g
Valor energético (kcal)	210
Carboidratos (g)	40
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	8,7
Gorduras totais (g)	1,7
Gorduras saturadas (g)	0,1
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	3,2
Sódio (mg)	508

	<b>Especificação Produto</b>		Código	ESP-01.CGBAG.008
			Revisão	6
	Baguete Integral com 30,9% cereal integral		Data	10/08/2023
			Página	2 de 2
<b>Embalagem</b>				
Código Produto	01.CGBAG.008			
Peso do Produto na Embalagem	8Kg			
Quantidade de itens do produto (pacote)	61 a 74 unidades			
Descrição da Embalagem	embalagem plástica (PEBD)			
Código de Barras	7898665540534			
Altura do pacote	8 cm			
Largura do pacote	40 cm			
Profundidade/comprimento do pacote	56 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 a temperatura ambiente (25°C) por aproximadamente 4 a 6 horas ou até atingir fermentação adequada</li> </ul>		
	<u>Climática</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentar os pães a temperatura de 30°C a 33°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 170°C a 180°C</li> <li>• Realizar os cortes (pestana) nos pães</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assar os pães de 170°C a 180°C com vapor por 15 a 20 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.				
<b>Observação Importante</b>				
Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.				