

	<b>Ficha Técnica de Produto Acabado</b>	
	<b>Documento:</b> 21.09.01.136	
<b>Programa:</b> 21.0 Especificação		
<b>Em vigor:</b> 10/08/2020	<b>Localização:</b> Corporativo/Brasil	
<b>Substitui:</b> 22/07/2020	<b>CONFIDENCIAL DA EMPRESA</b>	Página <b>1</b> de <b>4</b>

## FICHA TÉCNICA

MASSA CONGELADA PARA PÃO TIPO BAGUETE			
<b>Denominação legal:</b>	Massa congelada para pão tipo baguete		
<b>CÓDIGO INTERNO DO PRODUTO</b>	<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>EAN-13</b>	<b>DUN-14</b>
563700012	Caixa com 70 unidades	7899679702710	17899679702717
<b>NCM:</b>	19012000		
<b>Descrição do produto:</b> Massa congelada para pão tipo baguete em formato alongado.			
<b>Lista de ingredientes/Alérgicos:</b> Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, glúten, farinha de germe de trigo, farinha de malte de trigo, óleo vegetal de soja, sal, farinha de soja e conservador propionato de cálcio. <b>ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, LEITE E OVO. CONTÉM GLÚTEN.</b>			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção 50g (1/4 unidade)			
Quantidade por porção			%VD(*)
Valor energético	112 kcal = 469 kJ		6
Carboidratos	22 g		7
Proteínas	4,4 g		6
Gorduras totais	0,8 g		1
Gorduras saturadas	0 g		0
Gorduras <i>trans</i>	0 g		**
Fibra alimentar	0 g		0
Sódio	229mg		10
(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor Diário não estabelecido.			

	<b>Ficha Técnica de Produto Acabado</b>	
	<b>Documento:</b> 21.09.01.136	
	<b>Programa:</b> 21.0 Especificação	
<b>Em vigor:</b> 10/08/2020	<b>Localização:</b> Corporativo/Brasil	
<b>Substitui:</b> 22/07/2020	<b>CONFIDENCIAL DA EMPRESA</b>	Página 2 de 4

<p><b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção 50 g (1/4 unidade)</b> Valor energético 112 kcal = 469 kJ (6%VD*); Carboidratos 22 g (7%VD*); Proteínas 4,4 g (6%VD*); Gorduras totais 0,8 g (1%VD*); Gorduras saturadas 0 g (0%VD*); Gorduras <i>trans</i> 0 g (**); Fibra alimentar 0 g (0%VD*); Sódio 229 mg (10%VD*). * % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor Diário não estabelecido.</p>	
<b>Instruções de estocagem/ Modo de conservação:</b>	Manter o produto congelado entre -18°C e -23°C.
<b>Instruções de preparo:</b>	<p><b>Forno Turbo/Lastro/Giratório:</b> Retire do freezer o produto a ser preparado, disponha em bandejas e leve, ainda congelado, para estufa entre 39 °C e 42 °C, com 60% de umidade por 50 min a 60 min. Faça corte tipo pestana com bisturi na superfície do pão e asse em forno à temperatura entre 180 °C e 190 °C por 14 min a 16 min, com adição de vapor no início do assamento. Após assado o produto deve atingir a coloração dourada e apresentar uma leve formação de casca. Mantenha exposto em balcão em temperatura ambiente por até 6h.</p> <p><b>Forno RATIONAL:</b> Retire do freezer e ambiente em temperatura ambiente ou sob refrigeração. Leve para fermentação no forno e acione o botão “Fermentação”, programado para 38 °C, 80% de umidade por 40 min. Retire a bandeja do forno e polvilhe o mix de farinha e corte a pestana. Ative a função “Assar” e aguarde o sinal sonoro. Retorne a bandeja para o forno por 25 min para assamento do pão, de acordo com a programação pré-definida. Após assado, coloque na prateleira localizada na parte externa do forno e deixe resfriar por 20 min. Transfira os pães para prateleiras superiores do carrinho de pão, mantenha neste local por, no máximo, 6h após assado. Acione a função “Reaquecer” para ativar o pão por 5 min. Coloque o pão na gaveta aquecida (temperatura 6, posição HI e com janela de ventilação aberta/open) por até 30 min.</p>
<b>Prazo de validade:</b>	90 dias a partir da data de fabricação enquanto congelado.
<b>Condição de recebimento:</b>	Produto congelado: -13°C à -23°C



## Ficha Técnica de Produto Acabado

**Documento:** 21.09.01.136

**Programa:** 21.0 Especificação

**Em vigor:** 10/08/2020

**Localização:** Corporativo/Brasil

**Substitui:** 22/07/2020

**CONFIDENCIAL DA EMPRESA** | Página **3** de **4**

<b>Dados do fabricante:</b>	<b>Produzido por:</b> Aryzta do Brasil Alimentos LTDA Est. Municipal Jaguariúna - JGR 254 km 2, s/nº - Tanquinho Velho - CEP 13918-114 Jaguariúna/SP - CNPJ 57.016.578/0009-00
<b>País de origem:</b>	INDÚSTRIA BRASILEIRA
<b>SAC:</b>	ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR: 0800 773 0500 sac@padarianota10.com.br
<b>EMBALAGEM</b>	
<b>Código interno do produto:</b>	563700012
<b>Peso líquido/ pacote (kg):</b>	12,9
<b>Quantidade de pães/pacote:</b>	70
<b>Quantidade de pães/caixa:</b>	70
<b>Peso bruto/caixa (kg):</b>	13,0
<b>Peso líquido/caixa (kg):</b>	12,9
<b>Quantidade de pacotes/caixa:</b>	1
<b>Empilhamento máximo (caixas):</b>	8
<b>Quantidade de caixa/pallet:</b>	72
<b>Dimensões externas da caixa (C x L x A) mm:</b>	423mm x 292 mm x 180mm
<b>Especificação do produto:</b>	Peso unitário → 185g Comprimento → 27cm



## Ficha Técnica de Produto Acabado

**Documento:** 21.09.01.136

**Programa:** 21.0 Especificação

**Em vigor:** 10/08/2020

**Localização:** Corporativo/Brasil

**Substitui:** 22/07/2020

**CONFIDENCIAL DA EMPRESA**

Página 4 de 4

### Fotos do produto:



#	Etapa / Seção Revisada	Revisões	Preparado por	Data	Aprovado por	Data
0	Todas	Emissão inicial	Iris Barbosa	04/06/2018	Fabiana Curi	04/06/2018
1	Cabeçalho/ endereço	Nova numeração AIMS (antigo 20.01.04.486)/ Alteração do CEP	Débora Iwai	22/07/2020	Fabiana Curi	22/07/2020
2	Marca/ Alergênicos/ Modo de preparo/SAC	Alteração para PN10/ Atualização da lista/ inclusão do modo de preparo para o lastro, turbo e giratório/ alteração do número e email	Débora Iwai	10/08/2020	Ligia Rosin	10/08/2020