

	Ficha Técnica de Produto Acabado	
	Documento: 21.09.01.34	
	Programa: 21.0 Especificação	
Em vigor: 30/08/2019	Localização: Corporativo/Brasil	
Substitui: Novo	CONFIDENCIAL DA EMPRESA	Página 1 de 4

FICHA TÉCNICA

MASSA CONGELADA PARA PÃO TIPO FRANCES			
Denominação legal:	Massa congelada para pão tipo francês		
CÓDIGO INTERNO DO PRODUTO	APRESENTAÇÃO	EAN-13	DUN-14
563700016	Caixa – CX	7899679703359	17899679703356
NCM:	19012000		
Descrição do produto:			
Massa congelada para pão tipo francês em formato alongado.			
Lista de ingredientes/Alérgicos:			
<p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sal, óleo de soja e emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos diacetilado com ácido tartárico e estearoil-2-lactil lactato de cálcio. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DE SOJA. PODE CONTER LEITE E OVO. CONTÉM GLÚTEN.</p>			

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional referente à produto assado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 100g (1 1/2 unidades)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	264 kcal = 1109 kJ	13
Carboidratos	55 g, dos quais	18
açúcares	4,6 g	**
Proteínas	9,8 g	13
Gorduras totais	0,7 g	1
gorduras saturadas	0,7 g	3
gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	3,0 g	12
Sódio	579 mg	24

* % 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.

PRODUTO CONGELADO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 50g (1 unidade)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	105 kcal = 44 kJ	5
Carboidratos	21 g	7
Açúcares	0,1 g	**
Proteínas	4,1 g	5
Gorduras totais	0,3 g	1
gorduras saturadas	0,1 g	0
gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	0,9 g	3
Sódio	223 mg	9

* % 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.

Instruções de estocagem/ Modo de conservação:

Manter o produto congelado entre -18°C e -23°C.

Instruções de preparo:	Retirar os pães do freezer e acondicionar na assadeira. Deixar de repouso sob refrigeração de 1 a 5°C, no gabinete de retarder por 8-12 horas. Deixar os pães em temperatura ambiente até que os mesmos atinjam temperatura interna de 10 – 12°C. Fermentar os pães no proofer (preaquecido entre 38 a 40°C, umidade entre 3 e 5 ou de 80 a 85%) por 1h. Assar os pães em forno preaquecido a 177°C por 20 a 22 minutos. Retirar os pães do forno e deixar esfriar por 30 minutos. Em seguida, armazenar no gabinete de pães. Para maiores detalhes consultar o Manual de Operações da loja.
Prazo de validade:	120 dias a partir da data de fabricação enquanto congelado. Após assado e dentro do prazo de validade, manter em temperatura ambiente consumir em até 6h, mantendo em temperatura ambiente dentro do gabinete de pães.
Condição de recebimento:	Produto congelado: -13°C à -23°C
Dados do fabricante:	Produzido por: Aryzta do Brasil Alimentos LTDA Est. Municipal Jaguariúna - JGR 254 km 2, s/nº - Tanquinho Velho - CEP 13820-000 Jaguariúna/SP - CNPJ 57.016.578/0009-00
País de origem:	INDÚSTRIA BRASILEIRA
SAC:	ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR: 0800 036 1336 sac@aryzta.com
EMBALAGEM	
Código interno do produto:	563700016
Peso líquido/pacote (kg):	2,4
Peso bruto/caixa (kg):	2,9
Peso líquido/caixa (kg):	2,4

Quantidade de pacotes/caixa:	1
Empilhamento máximo (caixas):	8
Quantidade de caixa/pallet:	72
Dimensões externas da caixa (C x L x A) mm:	423 x 292 x 180
Especificação do produto:	Peso unitário → 77,0 – 83,0 g Comprimento → 13,0 – 17,0 cm Largura → 2,3 – 3,0 cm Altura → 2,2 – 2,9 cm

Fotos do produto:


#	Etapa / Seção Revisada	Revisões	Preparado por	Data	Aprovado por	Data
0	Todas	Emissão inicial	Débora Iwai	30/08/19	Camila Sena	30/08/19