	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Emissão: 05/11/2020 Atualização 01
Produto: 1.18.01.01	PLACA DE MASSA FOLHADA – 6Kg	Página: 1

DESCRIÇÃO:

Placas de massa elaborado com massa de trigo folhada congelada, pronto para uso em composições de lanches do tipo folhado.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:

Ingredientes:	- Farinha de trigo - Gordura Vegetal - Sal
---------------	--

CONTÉM GLÚTEN.

CONTÉM LACTOSE.

ALERGÊNICOS: CONTÉM (TRIGO, OVOS, DERIVADOS DE LEITE E SOJA).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100 g (equivalente a 1/4 de unidade)		
	Quantidade p/Porção	%VD(*)
Valor Energético	354,5 kcal	17,7%
Carboidratos	37,1 g	12,0%
Proteínas	4,8 g	6,4%
Gorduras Totais	20,3 g	36,3%
Gorduras Saturadas	8,5 g	38,6%
Gorduras Trans	1,5 g	**
Fibra alimentar	1,1 g	4,4%
Sódio	331,2 mg	14,1%

(*)%VD - Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido. "Não há valor diário recomendado".

MODO DE PREPARO FOLHADO:

1. Descongelar as placas de massas (5-8 minutos) a temperatura ambiente.
2. Cortar no formato desejado ao lanche a ser produzido.
3. Asse em forno convencional ou elétrico pré-aquecido de 160 a 200°C por aproximadamente 30 minutos dependendo do lanche produzido.

OBS: NÃO ASSAR EM MICROONDAS.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Emissão: 05/11/2020 Atualização 01
	Produto: 1.18.01.01	PLACA DE MASSA FOLHADA – 6Kg

ESPECIFICAÇÃO SENSORIAL:

REQUISITOS DE CONTROLE	ESPECIFICAÇÃO	
	Crua (na embalagem)	Assado (forno)
Aparência	Placa de massa de trigo laminada, com forma retangular.	Massa assada folhada, com volume maior ao original crua.
Cor	Branca a bege.	Castanho âmbar, característico a massa de trigo assada.
Odor	**	Massa de trigo folhada assada.
Sabor	**	Massa de trigo folhada assada.

** Não consta ou não se aplica.


ESPECIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA:

REQUISITOS DE CONTROLE	ESPECIFICAÇÃO (máximo)	MÉTODO
Enumeração de Bacillus Cereus	500 UFC/g	ISO 7932:2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus – Colony-count technique at 30 °C.
Determinação de Coliformes Fecais (Coliformes a 45º)	50 NMP/g	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4ª ed, 2001, Itens: Cap. 8, p. 69-80.
Determinação de Estafilococos Coagulase Positiva (Staphylococcus aureus)	500 UFC/g	Instrução Normativa nº 62, de 26/08/2003, cap. V, MAPA.
Salmonella spp. - em 25g	ausência	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4ª ed, 2001, Itens: Cap. 37, p. 357-376.

Controle microbiológico está de acordo com os padrões legais vigentes estabelecidos pela RDC nº 12/01 da ANVISA.

NMP = Número Mais Provável

UFC = Unidade Formadora de Colônia.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Emissão: 05/11/2020 Atualização 01
	Produto: 1.18.01.01	PLACA DE MASSA FOLHADA – 6Kg

EMBALAGEM:

MATERIAL	PESO (líquido do produto)
Primária: Polipropileno (saco)	6.000g (15 x 400g)
Secundária: Papelão ondulado (caixa)	6.000g (1 x 6.000g)

Conforme lista positiva de polímeros e resinas, autorizada pela Portaria nº 17 ANVISA-MS de 17/março/2008.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:

Manter congelado a -18°C. Uma vez descongelado não congelar novamente.

CONDIÇÕES DE CONSUMO:

Após aberto consumir dentro de 30 dias, mantendo no freezer a temp. de (-10 a -18°C).

PRAZO DE VALIDADE:

Válido por 6 meses após a data de fabricação (embalagem original fechada a temp. de -18°C).

PRODUZIDO POR:

Nevasca Alimentos Ltda.
Rod SC 108, Emilio Manke Jr nº 205. Bairro: Beira Rio - Guaramirim - SC
Fone: (47) 3372-2512
CNPJ: 04.311.800/0001-84
I.E.: 254.175.767
Site: www.nevasca.com.br
SAC: nevasca@nevasca.com.br

DISTRIBUIDO POR:

SVP Comércio de Alimentos LTDA.
Av Vereador Aroldo Alves Neves, nº 900. Bairro Somma, Ouro Fino Paulista. Ribeirão Pires (SP)
Fone: (11) 4223-4555
CNPJ: 06.002.532/0001-44
I.E.: 581.080.069.110



Responsável Técnico: Gilson Antonio Osowski
Engenheiro de Alimentos – CREASC 115540-5.