

	Especificação Produto		Código	ETPA013
			Nº Revisão	0
	MUFFIN		Data Revisão	13/07/2022
			Página	1 de 2
Dados do Produto				
Designação	MUFFIN 50g			
Imagem do produto				
Lista de Ingredientes	Mistura concentrada para preparo de cake (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, gordura vegetal (Agrobacterium sp e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Arabidopsis thaliana e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Bacillus thuringiensis), sal, maltodextrina, caseinato, antiemético carbonato de cálcio, fermentos químicos pirofosfato dissódico, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e pirofosfato tetrasódico, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico e estearoil-2-lactil lactato de sódio, estabilizantes carboximetilcelulose sódica, goma guar e goma xantana e conservador sorbato de potássio), ovo e aromatizante.			
Alergênicos	→ ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. → CONTÉM GLÚTEN			
Vida Útil	Condicional a temperatura de conservação e embalagem sem sinais de umidade; 180 dias - quando conservado em temperatura menor ou igual a - 12°C; 7 dias - quando conservado em temperatura menor ou igual a 10°C; 1 dia - quando conservado em temperatura ambiente, mantendo em local fresco e seco; Para melhor conservação desse produto, retire da embalagem somente o necessário; Retorne ao congelador rapidamente o que não consumir. Uma descongelado, não deverá ser recongelado.			
Parâmetros Químicos e Sensorial				
Parâmetro	Limite mínimo	Padrão	Limite máximo	
Peso	45 g	50 g	55 g	
Odor / Sabor		Baunilhado		
Aspecto		Frito e congelado		
Textura		Macio		
Cor		Caramelo		
Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas				
Parâmetro	Limite mínimo	Padrão	Limite máximo	
Escherichia coli/g		Ausente	1,0 x 10 ²	
Bacillus cereus presuntivo/g		Ausente	1,0 x 10 ²	
Estafilococcus coagulase positivo/g		Ausente	5,0 x 10 ³	
Salmonella sp/25g		Ausente	Ausente	
Referência RDC nº 331/2019				
Vetores Mecânicos		Ausente		
Referência RDC 175/03- ANVISA				
Informação Nutricional				
Porção de 50g (1 unidade)				
Quantidade por Porção			%VD*	
Valor energético	164 Kcal = 689 KJ		8	
Carboidratos	21 g		7	
Proteínas	2,5 g		3	
Gorduras totais	7,8 g		14	
Gorduras saturadas	1,6 g		7	
Gorduras trans	0 g		(**)	
Fibra alimentar	0,9 g		4	
Sódio	162 mg		7	

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** "VD não estabelecido"



Especificação Produto		Código	ETPA013
		Nº Revisão	0
MUFFIN		Data Revisão	13/07/2022
		Página	2 de 2
Embalagem Primária			
NCM	7898957727568		
EAN	17898957727565		
Peso líquido (display)	1Kg		
Quantidade de itens do produto (display)	20 unidades		
Material da embalagem	plástico		
Embalagem Secundária			
Peso líquido (caixa)	2kg		
Quantidade de display por caixa	2 unidades		
Modo de Preparo			
Retirar o produto da embalagem; Descongelar em temperatura ambiente por 15 minutos; Rechear e confeitaria conforme preferência; Manter o produto refrigerado ou em temperatura ambiente respeitando a validade conforme modo de conservação.			
Transporte			
Deve ser feito ao abrigo da chuva, em caminhão tipo baú congelado, limpo e seco. Não devem ser transportados simultaneamente materiais que ofereçam risco de contaminação ao produto.			
Observação Importante			
Esta especificação pode ser alterada sem aviso prévio.			

Elaborado por:
Antina Maria Duck
Responsável Técnica

Revisado por:
Antina Maria Duck
Responsável Técnica

Aprovado por:
Jailton Passos
Gerente de Produção