



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

(ASSADO) PASTEL DE NATA (BELÉM) 6 X 0,720 KG

Emissão	16/03/2023
Revisão	1
Atualização	22/03/2023
Página	1 de 3

DADOS DO PRODUTO

Nome do Produto (Conforme Nota Fiscal)	(ASSADO) PASTEL DE NATA (BELÉM) 6 X 0,720 KG		
Código do Produto	1.12.01.01	NCM	1902.20.00

INFORMAÇÕES SOBRE A UNIDADE DE CONSUMO

Peso Unitário Total (g)	60	100%	Descrição da Item	Lanche previamente assado e congelado para consumo individual.
Peso de Massa (g)	25	42%	Descrição da Massa	Massa Folhada crocante, com o folhamento evidente, em formato de tortinha.
Peso de Recheio (g)	35	58%	Descrição do Recheio	Creme com base em leite e gema de ovos, com toque de canela e limão siciliano

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina, sal, gema de ovo pasteurizado, leite em pó integral, limão siciliano, canela.
Alergênicos	Contém Glúten. Contém Lactose.
	Contém: trigo, derivados de leite, ovo e soja.
	Pode conter: aveia, centeio, cevada, amendoim, avelã e castanha do Pará.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção por embalagem: 12 porções

Porção: 60g (1 unidade)

	100g	60g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	291	175	9%
Carboidratos (g)	38	23	8%
Açúcares Totais (g)	9,5	5,7	
Açúcares Adicionados (g)	9,5	5,7	11%
Proteínas (g)	5,1	3,1	6%
Gorduras Totais (g)	13	7,8	12%
Gorduras Saturadas (g)	6,4	3,8	19%
Gorduras Trans (g)	0	0	0%
Fibra Alimentar (g)	0,7	0,4	2%
Sódio (mg)	185	111	6%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.





FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

(ASSADO) PASTEL DE NATA (BELÉM) 6 X 0,720 KG

Emissão	16/03/2023
Revisão	1
Atualização	22/03/2023
Página	2 de 3

MODO DE PREPARO

Passo-a-Passo	Tipo de Forno	Temperatura*	Tempo**
1) Retire o produto do freezer e descongele-o por completo (cerca de 30 minutos)	Turbo	180	10 minutos
2) Preaqueça o forno			
3) Leve o produto ao forno preaquecido pelo tempo necessário, conforme a tabela ao lado.	Convencional ou Lastro	180	10 minutos
4) Após aquecido, aguarde alguns minutos antes de consumir, para esfriar um pouco o recheio e reestabelecer a crocância da massa.			

* Nunca coloque o produto no forno abaixo da temperatura indicada.

** Como existe diferença entre fornos, o tempo pode variar.

Crie o seu Login Gratuito no Treinamento de Preparo do Produtos: [CLIQUE AQUI ou ACESSE: www.nevasca.com.br/tpp](http://www.nevasca.com.br/tpp)

ESPECIFICAÇÃO SENSORIAL

REQUISITOS DE CONTROLE	CRU (na embalagem)	ASSADO (forno)
Aparência	**	Massa folhada assada em forma de vaso/tortinha.
Cor	**	Castanho âmbar, característico a massa de trigo assada.
Odor	**	Característico de pastel de nata.
Sabor	**	Massa folhada de trigo assada com recheio de creme de nata.

** Não consta ou não se aplica

ESPECIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA

REQUISITOS DE CONTROLE	LIMITE MÁXIMO
Salmonella	Ausência 25g
Bacillus Cereus	$\leq 1,0 \times 10^3$ UFC/g
Clostridium Perfringens, somente para produtos recheados com carnes	$\leq 1,0 \times 10^3$ UFC/g
Estafilococos coagulase positiva	$\leq 5,0 \times 10^3$ UFC/g
Escherichia Coli	$\leq 5,0 \times 10^2$ UFC/g
Bolores e leveduras, somente para produtos refrigerados	$\leq 1,0 \times 10^4$ UFC/g

Controle microbiológico está de acordo com os padrões legais vigentes estabelecidos pela Instrução Normativa **IN-161 de 2022**. Para a categoria: 19. CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO. Subcategoria: c) Massas alimentícias frescas e produtos semielaborados, com ou sem recheio, com ou sem cobertura (pão de queijo, pão de batata, pizza, pastéis), refrigerados ou congelados.
UFC = Unidade Formadora de Colônia.

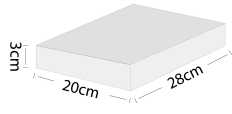
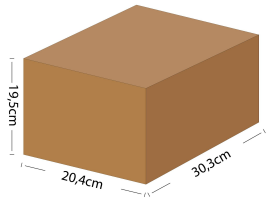


FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

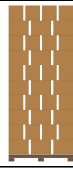
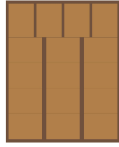
(ASSADO) PASTEL DE NATA (BELÉM) 6 X 0,720 KG

Emissão	16/03/2023
Revisão	1
Atualização	22/03/2023
Página	3 de 3

EMBALAGENS

EMBALAGEM PRIMÁRIA (Caixinha)		EMBALAGEM SECUNDÁRIA (Caixa)	
Unidades por Caixinha	12	Caixinhas por Caixa	6
Peso Líquido (kg)	0,720	Peso Líquido (kg)	4,320
Peso Bruto (kg)	0,730	Peso Bruto (kg)	4,388
EAN-13	7898299382760	EAN-14	17898299382767
Dimensões da Embalagem		Dimensões da Embalagem	
200 x 280 x 30		303 X 204 X 195	
Material da Embalagem	PP	Material da Embalagem	Caixa de Papelão Ondulado com Resina Dupla

PALETIZAÇÃO

Padrão do Pallet	Brasileiro (PBR)		
Dimensões (m)	1,00 x 1,20		
Caixas por Lastro	16		
Lastros por Palete	10	Vista de lado	Vista de cima
Caixas por Palete	160		

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Prazo de Validade (congelado)	120 dias	Temperatura	-18°C
Manter Congelado a -18°C. Uma vez descongelado não congelar novamente.			
Após aberto, consumir dentro de 30 dias, mantendo no freezer a temperatura de -10°C a -18°C			

INTENÇÃO DE CONSUMO

VITRINE REFRIGERADA		ESTUFA DE EXPOSIÇÃO	
Temperatura	4°C a 5°C	Temperatura	60°C a 65°C
Prazo de Validade	72 horas	Prazo de Validade	6 horas

Informações de temperatura e prazo de validade para produtos após assamento.

Em temperatura ambiente, consumir dentro do prazo de até 2 horas para preservar as mesmas qualidades sensoriais.

OBSERVAÇÕES FINAIS

Devido às características dos produtos, pode haver variação no peso unitário de até 5% para mais ou para menos.

DADOS PARA CONTATO (SAC)

E-mail	nevasca@nevasca.com.br	Telefone	(47) 3372-2512
--------	------------------------	----------	----------------

Responsável Técnico: Gilson Antonio Osowski
Engenheiro de Alimentos - CREA 115540-5