

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO RIZZATO - MASSA FOLHADA PLACA 28 X 43 X 0,3 CX 6KG	Emissão	02/10/2017
		Revisão	6
		Atualização	13/12/2022
		Página	1 de 3

DADOS DO PRODUTO			
Nome do Produto (Conforme Nota Fiscal)	RIZZATO - MASSA FOLHADA PLACA 28 X 43 X 0,3 CX 6KG		
Código do Produto	1.16.01.03	NCM	1902.19.00

INFORMAÇÕES SOBRE A UNIDADE DE CONSUMO				
Peso Unitário Total (g)	6000	100%	Descrição da Item	Massa crua e congelada, em placa de 28 x 43cm, com 2,5 mm de espessura, para desenvolvimento de receitas.
Peso de Massa (g)	6000	100%	Descrição da Massa	Massa Folhada sequinha e crocante, com o folhamento evidente.
Peso do Recheio (g)	-	-	Descrição do Recheio	-

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO	
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina, sal.
Alergênicos	Contém Glúten. Contém Lactose.
	Contém: trigo, derivados de leite, ovos e soja.
	Pode conter: aveia, centeio, cevada, amendoim, avelã e castanha do pará.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS			
Porção por embalagem: 60 porções			
Porção: 100g (1 fatia média)			
	...	100g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	...	351	18%
Carboidratos (g)	...	37	12%
Açúcares Totais (g)	...	0	
Açúcares Adicionados (g)	...	0	0%
Proteínas (g)	...	4,9	10%
Gorduras Totais (g)	...	20	31%
Gorduras Saturadas (g)	...	10	50%
Gorduras Trans (g)	...	0,2	10%
Fibra Alimentar (g)	...	1,2	5%
Sódio (mg)	...	325	16%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



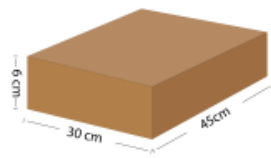
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO RIZZATO - MASSA FOLHADA PLACA 28 X 43 X 0,3 CX 6KG	Emissão	02/10/2017
		Revisão	6
		Atualização	13/12/2022
		Página	2 de 3

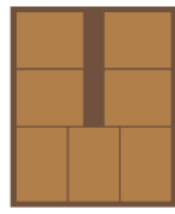
MODO DE PREPARO			
Passo-a-Passo	Tipo de Forno	Temperatura*	Tempo**
1) Retire a massa folhada do freezer e aguarde de 5 a 7 min para descongelar. 2) Modele a massa folhada conforme a sua preferência 3) Posicione o produto na forma deixando espaço para o desenvolvimento da massa 4) Pincele ovo na massa folhada, para dar brilho e cor ao produto 5) Hora de assar! Leve o produto ao forno preaquecido pelo tempo necessário, conforme a tabela abaixo.	Turbo	170	Varia de acordo com produto
	Convencional ou Lastro	180	Varia de acordo com produto
* 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	

ESPECIFICAÇÃO SENSORIAL		
REQUISITOS DE CONTROLE	CRU (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	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 RIZZATO - MASSA FOLHADA PLACA 28 X 43 X 0,3 CX 6KG		Emissão	02/10/2017
			Revisão	6
			Atualização	13/12/2022
			Página	3 de 3

EMBALAGENS			
EMBALAGEM PRIMÁRIA (Pacote)		EMBALAGEM SECUNDÁRIA (Caixa)	
Unidades por Pacote	15	Pacotes por Caixa	1
Peso Líquido (kg)	6,000	Peso Líquido (kg)	6,000
Peso Bruto (kg)	6,005	Peso Bruto (kg)	6,342
EAN-13	7898299381787	EAN-14	17898299381787
Dimensões da Embalagem		Dimensões da Embalagem	
400 x 600		450 x 300 x 60	
Material da Embalagem		Material da Embalagem	
PP		Caixa de Papelão Ondulado com Resina Dupla	

PALETIZAÇÃO			
Padrão do Pallet	Brasileiro (PBR)		
Dimensões (m)	1,00 x 1,20		
Caixas por Lastro	7		
Lastros por Palete	14		
Caixas por Palete	98	Vista de lado	Vista de cima

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO			
Prazo de Validade (congelado)	180 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 Engenharia de Alimentos - CREA 115540-5	