

QUALIDADE DOS PÃES



O pão faz parte da alimentação humana desde a pré-história, sendo um dos alimentos mais antigos de que se tem notícia.



Dentre os pães consumidos pela população brasileira, o pão tipo francês é o mais tradicional.

Segundo a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) RDC nº263/2005:

"Pães são os produtos obtidos da farinha de trigo e/ou outras farinhas, adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos."



É obrigatória a adição de ferro e de ácido fólico nas **farinhas de trigo** e de **milho**.
(Resolução Anvisa RDC nº344 de 2002)

Para se conseguir um pão com qualidade, as matérias primas utilizadas para sua fabricação, especialmente as farinhas, devem ser de primeira qualidade e isentas de contaminantes.



EM TODAS AS ETAPAS DA PRODUÇÃO DE PÃES
DEVEM SER ADOTADAS AS BOAS PRÁTICAS.



QUALIDADE DOS PÃES

A presença de contaminantes no pão como cacos de vidro, insetos, barbantes, micro-organismos e outros é uma **FALHA GRAVE**, já que o produto está pronto para o consumo. Deve-se **VERIFICAR ATENTAMENTE** se o produto está em condições de consumo.

Atenção

Se for identificado qualquer tipo de contaminante em um dos pães de uma embalagem, **TODOS OS PÃES, DA MESMA EMBALAGEM, DEVEM SER CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO**. O mesmo vale para alterações na qualidade do pão.



Prego na massa do pão



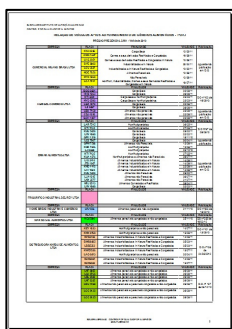
Gilete na massa do pão



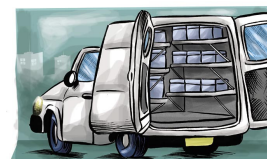
Alteração na qualidade

NO RECEBIMENTO

Fornecedor:



Verificar as condições do veículo e se a placa do veículo consta na Relação de Veículos enviada pelo INAD ao final de cada mês. O entregador deve se apresentar uniformizado.



Produto:

O pão entregue deve corresponder ao tipo solicitado, mantendo as características indicadas na especificação. A marca entregue deve constar na Relação Mensal de Marcas (RMM) enviada pelo INAD ao final de cada mês.

QUALIDADE DOS PÃES

É importante verificar a quantidade de pães e peso total da embalagem.



Com exceção do pão de forma, que tem peso padrão de 500g por embalagem e do bisnaguinha que tem peso padrão de 300g por embalagem (contendo de 15 a 20 unidades), os demais tipos de pão são adquiridos por kg, tendo cada unidade obrigatoriamente o peso descrito na especificação (30 ou 50g).

A quantidade dos pães na embalagem varia com o peso individual:

Pães de 30g ➡ embalagem com no máximo 30 pães.

Pães de 50g ➡ embalagem com no máximo 20 pães.

Observar também

Embalagem: íntegra e sem a presença de sujidades ou umidade aparente.

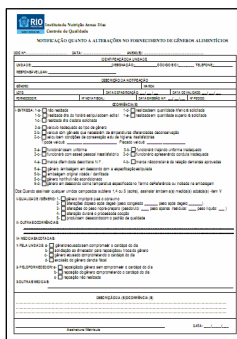
Data de validade: compatível com a data do consumo.

Características sensoriais:

- aspecto característico, produto íntegro, não amassado;
- cor, cheiro e sabor característicos;
- ausência de contaminantes.



Preencher o Formulário de Notificação sempre que houver uma ocorrência no fornecimento ou na qualidade dos pães fornecidos, como:



- Gênero alimentício não entregue ou entregue fora da data programada;
- Quantidades diferentes da solicitada ou com alterações no peso;
- Marcas que não constem na RMM;
- Data de validade próxima ao vencimento;
- Embalagens danificadas ou molhadas;
- Presença de contaminantes no gênero alimentício.

NO ARMAZENAMENTO



O local deve estar sempre limpo e organizado, bem ventilado, com temperatura ambiente inferior a 25°C. As embalagens devem ficar em prateleiras limpas, secas, afastados da parede, com empilhamento que não cause danos ao produto.