

RESPONSABILIDADE DA EMPRESA

É de responsabilidade das empresas ofertarem ao consumidor produtos de qualidade, que não ofereçam risco à saúde do consumidor, devendo para isto adequar-se às Boas Práticas de Fabricação e distribuição em toda cadeia alimentar, assegurando sua eficácia, segurança e qualidade.

PÃES



www.saude.mg.gov.br // e-mail: gva.svs@saude.mg.gov.br (31) 3215-7225 / 7227



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.

REQUISITOS PARA FABRICAÇÃO DE PÃES

Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

DESIGNAÇÃO

Os produtos podem ser designados por denominações consagradas pelo uso, podendo ser acrescido de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação.

O Pão não deve apresentar risco à saúde do consumidor e deverá estar em conformidade com as características sensoriais (sabor, odor, aspecto).

Pão francês	
Quantidade	1 pão (50g)
Água (%)	34
Calorias	140
Proteína (g)	4,73
Gordura (g)	1,98
Ácido Graxo Saturado (g)	0,42
Ácido Graxo Monoinsaturado (g)	0,63
Ácido Graxo Poliinsaturado (g)	0,65
Colesterol (mg)	0
Carboidrato (g)	25,33
Cálcio (mg)	54,95
Fósforo (mg)	42,51
Ferro (mg)	1,54
Potássio (mg)	45,04
Sódio (mg)	289,98
Vitamina A (UI)	Traços
Vitamina A (Retinol Equivalente)	Traços
Tiamina (mg)	0,23
Riboflavina (mg)	0,17
Niacina (mg)	2
Ácido Ascórbico (mg)	Traços



ATENÇÃO CONSUMIDOR!

ANTES DE COMPRAR QUALQUER ALIMENTO OBSERVE AS CONDIÇÕES DO ESTABELECIMENTO.

Manipuladores não devem manusear dinheiro, nem apresentar feridas na mão;

Verifique as condições de higiene do local. Paredes e pisos devem estar sempre limpos, livres de mofo, teias de aranha, indicações de infiltrações e de falta de higiene;

Confira se o local possui alvará sanitário;

Consumidor, se constatar alguma irregularidade, denuncie à Vigilância Sanitária.

DICAS DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS E DE BOA QUALIDADE

Se você é sensível a produtos a base de farinha, atente-se à informação “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”.

Data de fabricação e prazo de validade;

Integridade da embalagem;

Não coma o alimento se você suspeitou dele;

Se passou mal depois de se alimentar, tendo diarreia, cólica, vômito ou febre, procure atendimento médico e comunique às Vigilâncias Epidemiológica e Sanitária.