

| | | |
|--|-----------------------------------|--|
| IMPLEMENTAÇÃO DOS REQUISITOS DA NORMA ABNT NBR 16.170 | Descriutivo | <p>Consultoria técnica para especificação dos requisitos para ajustar os processos de fabricação do pão francês de acordo com norma ABNT NBR 16170.</p> |
| | Classificação | <p>Não se aplica</p> |
| | Atuação | <p>Diagnóstico para avaliação do pão tipo francês de acordo com a norma ABNT NBR 16170. Estruturar o fluxograma de produção do pão francês, discriminando as etapas de produção: 1- Mistura e desenvolvimento; 2: Descanso I; 3: Divisão; 4: Descanso II; 5: Modelagem; 6: Fermentação; 7: Forneamento. Estabelecer a relação entre as falhas identificadas na produção e o fluxograma de produção, identificando ainda os gargalos da produção que interferem na qualidade; Implantar controles para problemas de produção: controle de cozimento, controle de forneamento, controle de fabricação do pão tipo francês, fragmentação de receitas, pré-pesagem, elaboração de ficha técnica para produção do pão francês; Organizar o uso de farinha de trigo na empresa, determinando aquela mais adequada ao fabrico correto do pão francês, observando-se critérios de qualidade, com a tipificação e adequações enzimáticas condizente à produção de qualidade do pão francês; Estabelecer ferramentas de verificação e correção dos problemas do pão francês, relacionados às características externas, internas e sensoriais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aperfeiçoamento tecnológico. |
| | Tipos de serviço adequados | |
| | Entrega Parcial | <p>Diagnóstico e Plano de Ação a ser desenvolvido.</p> |
| | Entrega Final | <p>Relatório com sistema de gestão adequado com todas as normas e procedimentos recomendados pela ABNT NBR 16170</p> |
| | Vedações | <p>Não se aplica</p> |
| | Observações | <p>Não contempla a Certificação (auditoria de certificação e emissão de certificado)</p> |