

IMPLANTAÇÃO DOS REQUISITOS DA NORMA ABNT NBR 16.170

Descritivo	Consultoria técnica para especificação dos requisitos para ajustar os processos de fabricação do pão francês de acordo com norma ABNT NBR 16170.
Classificação	Não se aplica
Atuação	<p>Diagnóstico para avaliação do pão tipo francês de acordo com a norma ABNT NBR 16170.</p> <p>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.</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>Estabelecer ferramentas de verificação e correção dos problemas do pão francês, relacionados às características externas, internas e sensoriais;</p>
Tipos de serviço adequados	<ul style="list-style-type: none"> Aperfeiçoamento tecnológico.
Entrega Parcial	Diagnóstico e Plano de Ação a ser desenvolvido.
Entrega Final	Relatório com sistema de gestão adequado com todas as normas e procedimentos recomendados pela ABNT NBR 16170
Vedações	Não se aplica
Observações	Não contempla a Certificação (auditoria de certificação e emissão de certificado)