



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA:

DEZEMBRO/2014

PÁG.: 1/2

FT.16 – PÃO BIJOU DE CEREAIS - PEQUENO (BIJOU)

1. DESCRIÇÃO

Produto de panificação.

2. INGREDIENTES

Farinha de trigo, água, farinha multicereais (**farinha de trigo, farinha de centeio, soja**, farinha de malte, farinha de arroz, milho, açúcar, sal, gordura vegetal (contém **proteína do leite**), emulsionante E472e, enzimas, agente de tratamento da farinha E300) e levedura.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor: *Sui generis*

Odor: *Sui generis*

Sabor: *Sui generis*

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parâmetro | Valores de referência |
|-----------|---|
| Aw | 0,95 – 0,96 Miolo: 0,94 a 0,97 Casca: 0,3 |
| pH | 5 a 6,2 |

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS | VALOR MÁXIMO POR GRAMA DE PRODUTO | NORMA DE REFERÊNCIA |
|--|-----------------------------------|---------------------|
| Microorganismos a 30°C | - | ISSO 4833:2003 |
| Bactérias coliformes a 30 °C | - | ISSO 4832:2006 |
| Contagem de <i>E. coli</i> | - | ISO 16649-2:2001 |
| <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> | - | ISO 6888-1:1999 |
| Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> | Negativo em 25 g | ISO 6579:2002 |
| Quantificação de bolores e leveduras | - | NP-3277-1:2002 |

ELABORADO POR: CASTRO, PINTO & COSTA, LDA.

APROVADO POR:



FT.16 – PÃO BIJOU DE CEREAIS - PEQUENO (BIJOU)

6. ACONDICIONAMENTO

Sacos de papel, sacos de polietileno e cestos para o pão.

7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Armazenar em local seco e fresco.

8. PRAZO DE VALIDADE

1 dia após data de fabrico, em condições de armazenagem adequadas.

9. USO PRETENDIDO

Consumidores em geral.

Não aconselhado a portadores da doença celíaca (intolerância ao glúten), diabéticos, hipertensos e aos que possuem alergias ou intolerâncias alimentares a algum dos ingredientes declarados.

10. ALERGÉNIOS

Contém: glúten (trigo e centeio), soja e produtos à base de leite.

