



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA:

DEZEMBRO/2014

PÁG.: 1/2

FT.19 – PÃO COM PEPITAS DE CHOCOLATE

1. DESCRIÇÃO

Produto de panificação.

2. INGREDIENTES

Farinha de trigo, água, produto composto (farinha de trigo, soro de leite, proteínas lácteas, sal, dextrose, glúten de trigo, gordura vegetal e animal, emulsionantes (E481, E482), agente de tratamento da farinha E300, açúcar, enzimas), levedura e pepitas de chocolate.

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
Microrganismos 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.19 – PÃO COM PEPITAS DE CHOCOLATE

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 leite ou derivados de leite.

