



## FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA:

DEZEMBRO/2014

PÁG.: 1/2

### FT.20 – PÃO DE AZEITE – PEQUENO - BIJU

#### 1. DESCRIÇÃO

Produto de panificação.

#### 2. INGREDIENTES

**Farinha de trigo**, melhorante (**farinha de trigo**, açúcares, sal, **sólidos lácteos**, amido modificado, conservante E281, regulador de acidez E170, emulsionantes E481 e E471, ácido ascórbico E300 e enzimas amilolíticas), água, levedura, **margarina de bolo-rei** (óleos e gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas e fracionadas, água, sal, emulsionantes E471, **E322 lecitina de soja**, regulador de acidez E330, conservante E202, aromatizantes e corante E160a) e azeite.

#### 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



## FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA:

DEZEMBRO/2014

PÁG.: 2/2

### FT.20 – PÃO DE AZEITE – PEQUENO - BIJU

#### 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

#### 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), produtos à base de soja e produtos à base de leite.