



FT.26 – BASE PARA PIZZAS

1. DESCRIÇÃO

Produto de panificação.

2. INGREDIENTES

Farinha de **trigo**, água, levedura, sal e 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).

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



FT.26 – BASE PARA PIZZAS

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 produtos á base de leite.

