



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA: DEZEMBRO/2014

PÁG.: 1/3

FT.31 – EMPADA DE FRANGO

1. DESCRIÇÃO

Produto de panificação.

2. INGREDIENTES

Massa: Farinha de trigo, 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), azeite, sal e levedura.

Recheio: Carne de frango, óleo, cebola, sal, pimenta, condimento (tomate, cebola, amido modificado, açúcar, sal, conservante (sorbato de potássio), especiarias).

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor: *Sui generis*

Odor: *Sui generis*

Sabor: *Sui generis*

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS



FT.31 – EMPADA DE FRANGO

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

**FT.31 – EMPADA DE FRANGO**

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

Produto não embalado, vendido ao peso ou à unidade em sacos de papel, caixas de papel ou sacos de polietileno.

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), hipertensos e aos que possuem alergias ou intolerâncias alimentares a algum dos ingredientes declarados.

10. ALERGÉNIOS

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