



## FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA: DEZEMBRO/2014

PÁG.: 1/3

### FT.32 – EMPADA DE ATUM

#### 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:** Atúm, 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

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

**FT.32 – EMPADA DE ATUM****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**

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), peixes (atum), soja ou derivados de soja e produtos à base de leite.**

Pão Quente  
da  
Raposeira



## FICHA TÉCNICA

**EDIÇÃO:** 2

**DATA:** DEZEMBRO/2014

**PÁG.:** 3/3

### FT.32 – EMPADA DE ATUM

