



# FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA:

DEZEMBRO/2014

PÁG.: 1/2

## FT.34 – PÃO DE FORMA INTEGRAL

### 1. DESCRIÇÃO

Produto de panificação.

### 2. INGREDIENTES

Farinhas de **trigo**, água, levedura, sal e melhorante (farinha de **trigo**, regulador de acidez E170i, emulsionante E472e, **glútem**, enzimas amilolíticas, farinha de malte e ácido ascórbico E300).

### 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

**ELABORADO POR:** CASTRO, PINTO & COSTA, LDA.

**APROVADO POR:**



## FT.34 – PÃO DE FORMA INTEGRAL

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

### 10. ALERGÉNIOS

**Contém: glúten (trigo).**

