



## FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA: DEZEMBRO/2014

PÁG.: 1/2

### FT.37 – CROISSANT TIPO FRANCÊS MISTO

#### 1. DESCRIÇÃO

Produto de pastelaria.

#### 2. INGREDIENTES

**Farinha de trigo**, água, levedura, dextrose, açúcar, sal, **glúten de trigo**, **sólidos lácteos**, **ovo em pó**, reguladores de acidez (E170 e E330), emulsionantes (E471, E475, **E322/ lecitina de soja**, E472e), enzimas amilolíticas, ácido ascórbico (E300), açúcar, conservador (E200), corantes (E100, E160b), **queijo** e **fiambre** (pode conter **soja** e vestígios de **leite**).

#### 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Cor:** *Sui generis*

**Odor:** *Sui generis*

**Sabor:** *Sui generis*

#### 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Não disponível

#### 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



## FT.37 – CROISSANT TIPO FRANCÊS MISTO

### 6. ACONDICIONAMENTO

Produto não embalado, vendido à unidade em sacos de papel, caixas de papel ou cestos.

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

### 10. ALERGÉNIOS

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

