



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA: MAIO/2015

PÁG.: 1/2

FT.42 – CROISSANT TIPO FRANCÊS COM CREME

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), amido modificado, gordura vegetal, soro de leite, espessante E401, regulador de acidez E341, conservantes (E200, E202), aroma e corantes (E102, E110).

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

**Pão Quente
da
Raposeira**



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA: MAIO/2015

PÁG.: 2/2

FT.42 – CROISSANT TIPO FRANCÊS COM CREME

6. ACONDICIONAMENTO

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

7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Acondicionar em refrigeração a uma temperatura inferior a 6°C.

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.