



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA: MAIO/2015

PÁG.: 1/2

FT.46 – Coco

1. DESCRIÇÃO

Produto de pastelaria.

2. INGREDIENTES

Farinha de **trigo**, água, sal, óleos e gorduras vegetais, açúcar, emulsionantes (E471, E475, E322), conservante (E200), corantes (E100, E102, E160a, E160b), aromas, reguladores de acidez (E300), coco ralado, amido modificado, **clara de ovo** em pó, aroma e cereja.

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

6. ACONDICIONAMENTO

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

**Pão Quente
da
Raposeira**



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA: MAIO/2015

PÁG.: 2/2

FT.46 – Coco

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

10. ALERGÉNIOS

Contém: glúten (trigo) e ovos e produtos à base de ovos. Pode conter vestígios de soja ou produtos à base de soja e leite ou produtos à base de leite.