



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 1
DATA: MAIO/2008
PÁG.: 1/2

FT.47 – PASTEL DE CHILA (FORMA DE NATA)

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, E160b), aromas, reguladores de acidez (E300), chila, **amêndoa** palitada, amido modificado, dextrose, 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

Conforme legislação em vigor.

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	VALOR MÁXIMO POR GRAMA DE PRODUTO	NORMA DE REFERÊNCIA
Microrganismos a 30°C	100 000	NP-4405
Bactérias coliformes a 30 °C	1000	NP-3788
Pesquisa de <i>E. coli</i>	10	ISO 9308-1
<i>Staphylococcus aureus</i>	100	NP-4400
Esporos de clostrídios sulfito-redutores	10	NP-2262
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Negativo em 25 g	ISO 6579
Contagem de bolores e leveduras	500	NP-3277/1

ELABORADO POR: CASTRO, PINTO & COSTA, LDA.

APROVADO POR:

**Pão Quente
da
Raposeira**



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 1

DATA: MAIO/2008

PÁG.: 2/2

FT.47 – PASTEL DE CHILA (FORMA DE NATA)

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

Tem vestígios de soja e/ou derivados.

10. ALERGÉNIOS

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