



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA: JUNHO/2015

PÁG.: 1/2

FT.65 – CROISSANT BRIOCHE

1. DESCRIÇÃO

Produto de pastelaria.

2. INGREDIENTES

Massa: Farinha de **trigo**, água, levedura, açúcar, gordura e gorduras vegetais e animais parcialmente hidrogenadas vegetais, sal, **ovo**, **glúten**, emulsionantes (E471, E481, E472, E472e), corantes (E102, E110, E160a), reguladores de acidez (E170 e ácido cítrico), ácido ascórbico (E300), conservante (sorbato de potássio), aromas e enzimas.

Cobertura: Água, açúcar e **vinho** do porto.

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	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

**Pão Quente
da
Raposeira**



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA: JUNHO/2015

PÁG.: 2/2

FT.65 – CROISSANT BRIOCHE

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

10. ALERGÉNIOS

Contém: glúten (trigo), ovo, sulfitos e dióxido de enxofre. Com vestígios de soja ou derivados.