



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PÃO RALADO ALHO E SALSA

CÓDIGO: 13005

EDIÇÃO: 07 REVISÃO: 02

DATA: 12-12-2016

PÁG: 1/1

Descrição do Produto

Designação de Venda:	Pão Ralado Alho e Salsa
Peso Líquido:	200 g
Ingredientes:	Pão ralado (glúten), alho em pó (4,5%), salsa (0,5%).
Alergéneos:	Contém glúten .
Utilização:	Preparações culinárias variadas.
Público-alvo:	Público em geral, com exceção de intolerantes ou alérgicos às substâncias acima listadas.



Características Gerais

Organolépticas:	- Aspecto: pequenos grânulos cremes, com flocos verdes de salsa; - Odor: característico, a alho; - Sabor: característico, a alho.
Físico-Químicas:	- Humidade: máx. 10 %;
Microbiológicas:	- Contagem Total: máx. 1×10^5 UFC/g; - Bolores e Leveduras: máx. 1×10^3 UFC /g; - Coliformes totais: ausente em 0,01 g; - E. Coli: ausente em 1 g; - Salmonella: ausente em 25 g; - Staphylococcus aureus: ausente em 1 g.
Valores Nutricionais/100g:	- Energia: 1503 kJ ou 359 kcal; - Lípidos: <0,5 g, dos quais saturados: <0,5 g; - Hidratos de Carbono: 78 g, dos quais açúcares: 6,0 g; - Fibra: 4,3 g; - Proteínas: 9,9 g; - Sal: 0,05 g.

Declarações Adicionais

Contaminantes:	Produto de acordo com Reg.º CE 1881/2006 e posteriores alterações.
Pesticidas:	Produto de acordo com Reg.º CE 396/2005 e posteriores alterações.
Radiação Ionizante:	Os produtos e respectivas matérias primas não sujeitos a tratamento com radiação ionizante.
OGM:	Ausência de organismos geneticamente modificados (OGM) ou seus derivados.

Embalagem e Armazenamento

Embalagem:	Unidade de consumo: saqueta em filme complexo, marcada com lote e data de durabilidade mínima (dia/mês /ano). Unidade de venda: 25 saquetas acondicionadas em caixa de cartão canelado, identificada com etiqueta EAN128. Materiais de embalagem de acordo com 1935/2004/CE, 2023/2006/CE e 10/2011/UE e posteriores alterações. Dimensões das embalagens e códigos de barra disponíveis na Ficha Logística de Produto Acabado.
Armazenamento:	Nas embalagens originais fechadas, em local seco, fresco e ao abrigo da luz.
Vida Útil:	12 meses.