



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

### TEMPURA

CÓDIGO: 13050

EDIÇÃO: 07 REVISÃO: 01

DATA: 12-12-2016

PÁG: 1/1

#### Descrição do Produto

Designação de Venda:	Preparado em Pó para Tempura
Peso Líquido:	125 g
Ingredientes:	Farinha de <b>trigo</b> , farinha de milho, levedantes (bicarbonato de sódio, difosfato dissódico), sal.
Alergéneos:	Contém <b>glúten</b> . Pode conter vestígios de soja, ovos, derivados de leite e frutos casca rija (amêndoa).
Utilização:	A utilizar para a preparação de Tempura ou Massa Orly, de acordo com as indicações da embalagem.
Público-alvo:	Público em geral, com excepção de intolerantes ou alérgicos às substâncias acima listadas.



#### Características Gerais

Organolépticas:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: pó branco/amarelado;</li><li>- Odor: característico;</li><li>- Sabor: característico.</li></ul>
Físico-Químicas:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Humidade: máx. 14,5 %;</li><li>- Acidez: máx. 0,12 g/ 100 g.</li></ul>
Microbiológicas:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contagem Total: máx. <math>1 \times 10^5</math> UFC/g;</li><li>- Bolores e Leveduras: máx. <math>1 \times 10^3</math> UFC/g;</li><li>- Coliformes Totais: ausente em 0,01 g;</li><li>- E. Coli: ausente em 1 g;</li><li>- Bacillus Cereaus: máx. <math>1 \times 10^2</math> UFC/g;</li><li>- Salmonella: ausente em 25 g.</li></ul>
Valores Nutricionais/100g: <i>(referentes ao produto preparado de acordo com as indicações da embalagem)</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Energia: 535 kJ ou 128 kcal;</li><li>- Lípidos: &lt;0,5 g, dos quais saturados: &lt;0,5 g;</li><li>- Hidratos de Carbono: 28 g, dos quais açúcares: 3,3 g;</li><li>- Fibra: 1,0 g;</li><li>- Proteínas: 2,7 g;</li><li>- Sal: 1,65 g.</li></ul>

#### 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: caixa de cartão com uma saqueta em plástico, marcada com lote e data de durabilidade mínima (dia/mês /ano). Unidade de venda: 6 cartonagens envolvidas por placa de cartão, retratilizada e 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:	9 meses.