



## Denominação do produto

Lanche com fiambre

## Definição do produto

Massa de brioche recheada com fiambre.

## Ingredientes

**Lista de ingredientes:** **Massa:** Farinha de **TRIGO**, açúcar, levedura, dextrose, sal, óleo vegetal (colza), emulsionantes (E471, E481, E472e), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico (E300)), corantes alimentares (E102, E124 e E160a), enzimas, amido de **TRIGO**. **Fiambre:** Carne de suíno (perna de porco), água, amido, proteínas de **LEITE**, sal, dextrose, proteína de **SOJA**, gelificantes (E407a, E407, E410), cloreto de potássio, emulsionante (E451i, E471 e E451i), aroma (contém **SOJA** e **LEITE** (incluindo **LACTOSE**)), regulador de acidez (E262ii e E296), antioxidante (E301), conservante (E250), intensificador de sabor (E620) e aroma de fumo.

## Durabilidade mínima

Produto do dia, a consumir no prazo de 24 horas após o fabrico.

## Caraterísticas do produto

### Caraterísticas organoléticas:

**Aparência:** Retangular, massa de brioche recheada com fiambre.

**Cor:** Amarelo e rosado no interior. Amarelo e castanho no exterior.

**Odor:** *Sui-generis*, caraterístico.

**Sabor:** *Sui-generis*, caraterístico.

### Caraterísticas físico-químicas:

**Humidade**

**Cinza total**

### Caraterísticas microbiológicas:

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007 de 5 de Dezembro:

**Microrganismos a 30°C** – máx. 100 000 ufc/ g

**Coliformes a 30°C** – máx. 1000 ufc/g

**Contagem de E. coli** – máx. 100 000 ufc/g

**Contagem de *Listeria monocytogenes*** – máx. 100 ufc/ g

**Contagem de *Staphylococcus coagulase +*** – máx. 1000 ufc/g

**Pesquisa de *Salmonella*** – ausência em 25 g

**Contagem de Clostrídios Sulfito Redutores** – máx. 10 ufc/ g

## Uso mais provável

Podem ser consumidos como sobremesa de uma refeição ou individualmente como lanche. São produtos a serem consumidos pelo público em geral, exceto diabéticos e pessoas alérgicas ou intolerantes a pelo menos um dos seus ingredientes.

## Condições de conservação

Conservar em local refrigerado, entre 0° C e 5° C, isento de contaminantes ambientais.



### Condições de transporte

Transportar em ambiente refrigerado, entre 0° C e 5° C, isento de contaminantes ambientais.

### Venda

Clientes finais (escolas, hotéis, restaurante, entre outros), nomeadamente em balcão próprio, revenda (mercearias, cafés, entre outros).

### Informações especiais de rotulagem

Não necessita de informações adicionais.

### Embalagem

**Produto não embalado:** Transporte em veículo ligeiro de mercadorias de caixa fechada, adaptado para o efeito e munido de ventilação por processo indireto. Acondicionamento em tabuleiros de fundo e lados gradeados

### Alergénios

ALERGÉNIO	CONTIDO COMO INGREDIENTE	POSSÍVEL CONTAMINAÇÃO CRUZADA
Frutos secos e produtos com ou baseados em frutos secos: Amêndoas, avelãs, nozes, cajú, nozes-pecãs, castanhas-do-pará, pistachos, nozes macadâmias, nozes da Austrália	-	+
Anidrido sulfuroso e sulfitos em concentração 10 mg/Kg ou 10 mg/litro expressado como SO <sub>2</sub>	-	-
Amendoins e produtos com ou baseados em amendoins	-	-
Crustáceos e produtos com ou baseados em crustáceos	-	-
Ovos e produtos com ou baseados em ovo	+	+
Leite de vaca e produtos lácteos, incluindo a lactose	+	+
Moluscos e produtos com ou baseados em moluscos	-	-
Mostarda e derivados	-	-
Peixe e produtos com ou baseados em peixe	-	-
Sementes de sésamo e produtos com ou baseados em sementes de sésamo	-	+
Soja e produtos com ou baseados em soja	+	+
Cereais com glúten e produtos derivados: Trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut, e variedades híbridas	+	+
Tremoços e produtos com ou baseados em tremoços	-	-



## FICHA TÉCNICA

**FT 2/024**  
**Revisão: 0**  
**Página 3**

---

Aipo e derivados	-	-
------------------	---	---