



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.

Características do produto

Características 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.

Características físico-químicas:

Humidade

Cinza total

Características 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, cajus, 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 ₂	-	-
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	-	-
------------------	---	---