

Identificação do produto		
Denominação de Venda	Miniatura de Mafra 60 Grs (100 Unid)	
Referência:	00100	
GTIN:	5600340831002	
Ingredientes	Farinha de TRIGO tipo 65, água, fermento (levedura seleccionada da espécie Saccharomyces cerevisiae) e sal.	

Modo de utilização
Descongelar durante 20-30 minutos. Fazer vaporização. Levar ao forno a 220 °C, durante 13-20 minutos.

Uso Previsto
Produto destinado a toda a população em geral, exceptuando indivíduos com intolerância ou alergia a algum dos ingredientes declarados na lista de ingredientes.

Embalagem						
Embalagem Primária		Polietileno				
embalagem secundária	tipo de embalagem	Caixa de Cartão para uso alimentar				
	unidades/cx	100	peso (kg):	6	dimensão:	595x395x210
paletização	nºcaixas base	4	nºcaixas altura		8	
	caixas p/paleta	32	peso (kg):	192	dimensão:	800X1200X1890

Data de validade	
Após data de produção	6 meses
Após descongelação	24 h
Instruções de conservação	Após descongelar não voltar a congelar. Conservar a -18°C



Ficha técnica

Versão: 02

Data: 26-03-2020

Características Organolépticas

Odor e sabor característicos, textura macia.

Desenvolvido por:

Catarina Nogueira

Aprovado por:

Andreia Dias

Pág. 2de3

Características Físicas	
Peso unitário:	60g

Informação Nutricional Média (por 100g de produto)					
Valor Energético	Kcal/Kj	333/1415	Hidratos de Carbono	g	71,7
Lípidos	g	1,1	dos quais açucares:	g	1,5
dos quais saturados:	g	0,1	sal	g	1,4
Proteínas	g	7,8	fibra	g	3

Características Microbiológicas		
Microrganismo	Limites	
Contagem de microrganismos a 30°C		<1x10 ⁴ ufc/g
Contagem de Staphylococcus Aureus		<10 ufc/g
Contagem de E. Coli		<10 ufc/g
Salmonella		ausência em 25g

Rotulagem	
Alergêneos	Contem GLÚTEN.
OGM's	Isento
Irrradiados	Isento

Legislação Aplicável
Cumprir com as especificações legais em vigor.