

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Edição: 00
		Revisão: 00
PÃO DE MEL E NOZES		Página 1 de 3

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

PRODUTO:	PÃO DE MEL E NOZES
FABRICANTE:	Derradeiros sabores, Lda.   PACHAMAMA
MORADA:	Rua Alfredo Silva, nº 14, 2610-016 Amadora
NIF:	514 116 480
CONTACTOS:	912 495 235 / maria.roeira@pachamama.pt

### 2. INGREDIENTES

Água, farinha de **TRIGO\***, massa mãe **TRIGO\*** (água, farinha de **TRIGO** moída em moinho de pedra), miolo de **NOZ\*** (13%), farinha de **CENTEIO** integral\*, mel\* (3%) sal marinho.

\*proveniente de agricultura biológica

### 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COR	Côdea dourada escura
TEXTURA	Côdea áspera e miolo macio com densidade média
AROMA	<i>Sui generis</i>
SABOR	

### 4. TIPO DE EMBALAGEM / ACONDICIONAMENTO


EMBALAGEM PRIMÁRIA: Filme retrátil de poliolefina (15 mm)

### 5. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / CONSERVAÇÃO / TRANSPORTE

Conservar em local fresco e seco, transporte em viaturas especializadas para o efeito, à temperatura ambiente.

### 6. CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

	Valores recomendados	
Contagem <i>E.coli</i>	$\leq 1.0 \times 10^1$ UFC/g	-Regulamento(EU)
Contagem de <i>Staphilococcus</i> coagulase positiva	$\leq 1.0 \times 10^2$ UFC/g	Nº 1441/2007
Microrganismos a 30°	$\leq 1.0 \times 10^4$ UFC/g	-Regulamento (EU)
Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência em 25 g	Nº2073/2005 e
<i>Listeria</i> spp.	$\leq 1.0 \times 10^1$ UFC/g	modif.
<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^3$ UFC/g	-Valores guia INSA
Contagem de Bolores	$\leq 1.0 \times 10^2$ UFC/g	

	Elaborado por:	Aprovado por:
	Equipa de HACCP	BIOTRAB, Lda.
	Data: 11/01/2024	Data: 11/01/2024

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Edição: 00
	<b>PÃO DE MEL E NOZES</b>	Revisão: 00
		Página 2 de 3

Contagem de Leveduras

<<=1.0X10<sup>4</sup> UFC/g

## 7. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

	Por 100 g	Por fatia (30 g)
<b>Energia</b>	1100KJ / 263Kcal	330 KJ / 79 Kcal
<b>Lípidos dos quais ácidos gordos saturados</b>	9.0g	2.7g
	1.1g	0.33g
<b>Hidratos de carbono dos quais açúcares</b>	37.0g	11.0g
	4.2g	1.2g
<b>Fibra</b>	1.3g	0.38g
<b>Proteínas</b>	7.5g *DR 16 %	2.2g
<b>Sal</b>	1.3g	0.38g
*Dose de referência para um adulto médio (8400 KJ/2000Kcal)		

## 8. PRAZO DE VALIDADE

5 dias apos o fabrico


## 9. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

	SIM	NÃO
ADEQUADO A VEGANS		X
ISENTO DE LACTOSE	X	
BIOLÓGICO	X (CERTIFICADO SATIVA PT-BIO-03)	
SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	X	
BAIXO TEOR EM GORDURAS SATURADAS	X	

## 10. ROTULAGEM

A ROTULAGEM contém a seguinte informação:

- Denominação de venda
- Quantidade líquida
- Data validade
- Nome, firma ou denominação social e morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia
- Lista de Ingredientes, por ordem decrescente, Quantidade de determinados ingredientes ou categoria de ingredientes, Alergénios.
- Declaração Nutricional


	<b>Elaborado por:</b>	<b>Aprovado por:</b>
	Equipa de HACCP	BIOTRAB, Lda.
	<b>Data: 11/01/2024</b>	<b>Data: 11/01/2024</b>

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Edição: 00
	<b>PÃO DE MEL E NOZES</b>	Revisão: 00
		Página 3 de 3

### 11. ALERGÉNIOS

Alergénios	Ausência	Presença	Pode conter Vestígios
Cereais que contêm glúten		X	
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	X		
Ovos e produtos à base de ovos	X		
Peixe e produtos à base de peixe	X		
Amendoim e produtos à base de amendoim	X		
Soja e produtos à base de soja	X		
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	X		
Frutos de casca rija e produtos à base de frutos de casca rija		X	
Aipo e produtos à base de aipo	X		
Mostrada e produtos à base de mostrada	X		
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo			X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/Kg ou mg/L expresso em SO <sub>2</sub>	X		
Tremoço e produtos à de tremoço	X		
Moluscos e produtos à base de moluscos	X		
Aveia			X

(De acordo com anexo II Regulamento (EU) Nº 1169/2011)

	<b>Elaborado por:</b>	<b>Aprovado por:</b>
	Equipa de HACCP	BIOTRAB, Lda.
	<b>Data: 11/01/2024</b>	<b>Data: 11/01/2024</b>