 PACHAMAMA PADARIA BIOLÓGICA	FICHA TÉCNICA	Edição: 00
	BOLO DE MAÇÃ	Revisão: 00
		Página 1 de 3

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

PRODUTO:	BOLO DE MAÇÃ
FABRICANTE:	Derradeiros sabores, Lda. PACHAMAMA
MORADA:	Rua Alfredo Silva 14, 2610-016 Amadora
NIF:	514 116 480
CONTACTOS:	912 495 235 / maria.aroeira@pachamama.pt

2. INGREDIENTES

OVO pasteurizado, farinha de AVEIA (isenta de glúten)*, farinha de banana*, maçã*(15%), azeite, fermento, erva doce*, linhaça castanha*, psyllium*, canela*, gengibre*

*proveniente de agricultura biológica

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COR	Côdea dourada
TEXTURA	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>Staphylococcus coagulase positiva</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ UFC/g	Nº 1441/2007
Microrganismos a 30°	$\leq 1.0 \times 10^5$ UFC/g	-Regulamento (EU)
Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência em 25 g	Nº2073/2005 e
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g	modif.
Contagem de Bolores e leveduras	$\leq 1.0 \times 10^6$ UFC/g	-Valores guia INSA

	Elaborado por:	Aprovado por:
	Equipa de HACCP	BIOTRAB, Lda.
	Data: 23/01/2024	Data: 23/01/2024

	FICHA TÉCNICA	Edição: 00
	BOLO DE MAÇÃ	Revisão: 00
		Página 2 de 3

7. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

	Por 100 g	Por fatia (30 g)
Energia Kj/Kcal	1045 KJ / 250 Kcal	314 KJ / 75 Kcal
Lípidos	9.7 g	2.9 g
dos quais ácidos gordos saturados	1.8 g	0.5 g
Hidratos de carbono	29 g	8.8 g
dos quais açúcares	7.8 g	2.3 g
Fibra	5.3 g	1.6 g
Proteínas *DR 4.13 %	8.7 g	2.6 g
Sal	1.5 g	0.45 g
*Dose de referência para um adulto médio (8400 KJ/2000Kcal)		


8. PRAZO DE VALIDADE

6 dias após o fabrico

9. 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
- Nº licenciamento europeu de produtos isentos de glúten


	Elaborado por:	Aprovado por:
	Equipa de HACCP	BIOTRAB, Lda.
	Data: 23/01/2024	Data: 23/01/2024

	FICHA TÉCNICA	Edição: 00
		Revisão: 00
BOLO DE MAÇÃ		Página 3 de 3

10. 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 ₂	X		
Tremoço e produtos à de tremoço	X		
Moluscos e produtos à base de moluscos	X		

(De acordo com anexo II Regulamento (EU) N° 1169/2011)

	Elaborado por:	Aprovado por:
	Equipa de HACCP	BIOTRAB, Lda.
	Data: 23/01/2024	Data: 23/01/2024