

FICHA TÉCNICA

Panamisto de queijo e fiambre

Identificação da empresa

Denominação social: Jolefilo . Produtos Alimentares, Lda.
Sede: Rua da Indústria, 186 4770-160 Jesufrei
Contactos: Telefone: 252916541 | Fax: 252916543 | Email: jolefilo@sapo.pt
Contribuinte: PT 507775554 N.º controlo veterinário: PT DPC-358 CE

Caracterização do produto

Descrição: Pré-cozinhado constituído basicamente por queijo, fiambre, farinha de trigo, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.
Características: Forma de meia-lua, com um peso médio entre 60 e 65 gramas.
Ingredientes: Água, farinha de **trigo**, queijo (16%) (contém **leite**), fiambre (16%) (contém **soja, leite, aipo e glúten**), pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, gordura vegetal, sal e óleo vegetal.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):

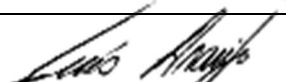
Parâmetro	Valor
Valor energético	226kcal/949kj
Proteínas	8,7g
Lípidos	6,4g
dos quais saturados	3,34g
Hidratos de carbono	33,4g
dos quais açúcares	7,4g
Sódio (sal)	0,2g (0,5g)
Humidade	49,5%
Fibra alimentar	<1,0g

Caracterização microbiológica:

Parâmetro	Valor
Quantificação de microrganismos a 30 °C (NP 4405)	< 30 ⁵ UFC/g
Quantificação de coliformes a 30 °C (NP 3788)	< 10 UFC/g
Quantificação de Escherichia coli (NP 4396)	< 10 UFC/g
Quantificação de Estafilococos coagulase positiva (NP 4400/2)	< 10 UFC/g
Pesquisa de esporos Clostrídios sulfito-redutores (NP 2262)	Negativo/1g
Pesquisa de Salmonela (BRD 07/11-12/05)	Negativo/25g
Pesquisa de Listeria monocytogenes (BRD 07/04-09/98)	Negativo/25g

Embalagem e armazenamento

Acondicionamento: Antes da congelação o produto é acondicionado em cuvete ou em tabuleiro.
Embalagem: Após congelação o produto é embalado em filme próprio ou em saco de plástico adequado e inserido em caixa de cartão.
Armazenamento: Em câmara de conservação de congelados a uma temperatura inferior a -18°C.
Durabilidade: O produto mantém-se estável durante o prazo de validade quando armazenado à temperatura recomendada. O não cumprimento das regras de armazenamento poderá causar alterações do produto.
Prazo de validade: 365 dias.
Expedição: Expedido em caixa com 12 cuvetes, cada uma com 6 unidades, ou em caixa com 75 unidades.

EDIÇÃO: 03	ELABORADO / APROVADO POR: 	DATA: 01/01/2014	REFERÊNCIA: FT-PQF-12
------------	--	---------------------	--------------------------