

	FICHA TÉCNICA Secção 10-Inspeções e ensaios	Refª.: FT.10.0121 Página 1/3
Bolacha Integralis Doses com L-Carnitina granel – VIEIRA DE CASTRO		

1. OBJECTIVO

Esta ficha técnica tem por objectivo definir as características da Bolacha Integralis Doses com L-Carnitina granel - VIEIRA DE CASTRO.

2. DESCRIÇÃO

a) Designação do produto: Bolacha Integralis Doses com L-Carnitina granel - VIEIRA DE CASTRO.

b) Código interno: 10084.

c) Composição qualitativa: Farinha de trigo, farinha de centeio, gordura vegetal, sêmea de trigo (8,3%), xarope de glucose-frutose, extracto de malte, levedantes químicos (bicarbonato de amónio e bicarbonato de sódio), sal, soro de leite em pó, açúcar, aromatizante, L-carnitina (0,11%) e antioxidante (metabissulfito de sódio).

Pode conter vestígios de ovos, soja e frutos de casca rija.

d) Composição quantitativa (% no produto final):

Farinha de trigo 56,4%

Gordura vegetal..... 9,5%

Açúcares 5,4%

e) Prazo de validade: 18 meses.

f) Conservação: Local fresco, seco e ao abrigo da luz solar directa.

g) Características físicas:

Valor Standard e Tolerância

Espessura bolacha..... 4,0 ± 0,5 mm

Formato Redondo De acordo com padrões estabelecidos

Cor.....De acordo com padrões estabelecidos

Peso Bruto da Dose.....≥ 31,0g

h) Características organolépticas:

Cor: castanho claro

Odor: cereais / amanteigado

Sabor: cereais / amanteigado

Elaborado por: Helena Silva	Aprovado por: Helena Ferreira	Edição nº.: B - 3 Data: 05-11-2012
--	--	--

	FICHA TÉCNICA Secção 10-Inspecções e ensaios	Refª.: FT.10.0121 Página 2/3
Bolacha Integralis Doses com L-Carnitina granel – VIEIRA DE CASTRO		

i) Características microbiológicas:

Contagem de microrganismos a 30°C	$\leq 10^3$ ufc/g
Contagem de bolores a 25°C	$\leq 2 \times 10^2$ ufc/g
Contagem de leveduras a 25°C	$\leq 2 \times 10^2$ ufc/g
Pesquisa de enterobacteriaceae	Ausência/g
Pesquisa <i>E. coli</i>	Ausência/g
Pesquisa <i>Salmonella</i>	Ausência/25g
Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência/g
Pesquisa de <i>Bacillus cereus</i>	$< 1 \times 10^1$ ufc/g

j) Características químicas:

Valor Standard e Tolerância

Humidade	$\leq 5\%$
a_w	$\leq 0,500$

k) Informação Nutricional (por 100g de produto final):

Valor Standard e Tolerância

Valor Energético	417 ± 30 kcal
Proteínas	$9,2 \pm 3$ g
Hidratos de carbono	$66,3 \pm 10$ g
Açúcares	6,2g
Lípidos	$11,3 \pm 6$ g
Ácidos gordos saturados	5,4 g
L-Carnitina	110mg
Fibras Alimentares	6,8 g
Sódio	1,09 g

l) Características da embalagem individual:

Formato: Paralélipipédico.

Comprimento: 107 mm

Largura: 84 ± 2 mm

Altura : 27 ± 2 mm

Composição da embalagem primária: película em polipropileno (FT.10.1041)

Elaborado por: Helena Silva	Aprovado por: Helena Ferreira	Edição nº.: B - 3 Data: 05-11-2012
--------------------------------	----------------------------------	---

	FICHA TÉCNICA Secção 10-Inspeções e ensaios	Refª.: FT.10.0121 Página 3/3
Bolacha Integralis Doses com L-Carnitina granel – VIEIRA DE CASTRO		

Sistema de codificação do lote: impresso LT e o número do lote com três dígitos (dois primeiros dígitos: semana de produção; último dígito: dia da semana de produção).

Impressão do prazo de validade: mês. ano

Código de barras (EAN 13): 5601008 100683

Outras Características: cada embalagem/dose contém 6 bolachas.

m) Acondicionamento:

Caixas de cartão canelado: Caixa Maria 18x200g com impressão – Vieira de Castro (FT.10.0832)

Sistema de codificação do lote: impresso LT e o número do lote com três dígitos (dois primeiros dígitos: semana de produção; último dígito: dia da semana de produção).

Impressão do prazo de validade: mês. ano

n) Rotulagem da embalagem de acondicionamento:

Peso Líquido: 84 x 0,030 = 2,520kg

Código de barras (ITF 14): 156 01008 10084 0

o) Paletização:

Dimensões da palete:

Comprimento: 1,2 m

Largura: 0,8 m

Altura: 1,73 m

Nº caixas/ palete: 12 caixas de base x 8 caixas de altura = 96 caixas / palete

3. DISTRIBUIÇÃO E ARQUIVO

Exemplar	Detentor
Original	Laboratório de Controlo da Qualidade
Cópia 1	Direcção de Marketing
Cópia 2	Dep. de Compras
Cópia 3	Dep. Planeamento e Produção

Elaborado por: Helena Silva	Aprovado por: Helena Ferreira	Edição nº.: B - 3 Data: 05-11-2012
--------------------------------	----------------------------------	---