

**FICHA TÉCNICA**Ref^a.: FT.10.1667

Secção 10-Inspeções e ensaios

Página 1/3

Bolacha Maria Granel Doses 96x25g – VIEIRA DE CASTRO**1. OBJECTIVO**

Esta ficha técnica tem por objectivo definir as características da Bolacha Maria Granel Doses 96x25g - VIEIRA DE CASTRO.

2. DESCRIÇÃO

a) **Designação do produto:** Bolacha Maria Granel Doses 96x25g - VIEIRA DE CASTRO.

b) **Código interno:** 10237.

c) **Composição qualitativa:** Farinha de **trigo**, açúcar, gordura vegetal (palma), xarope de glucose-frutose, amido de milho, levedantes (hidrogenocarbonato de amónio e hidrogenocarbonato de sódio), **leite** gordo em pó, extracto de **malte** (de **cevada**), sal, emulsionante (lecitina de **soja**), aromas e antioxidante (**metabissulfito** de sódio). **Contém glúten. Pode conter vestígios de ovos, amendoins, sementes de sésamo e frutos de casca rija.**

d) **Composição quantitativa (% no produto final):**

Farinha de trigo 64,2%

Gordura vegetal..... 7,5%

Açúcares 21,9%

e) **Validade:** 18 meses.

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

g) **Características físicas:**

Valor Standard e Tolerância

Espessura da bolacha 5,5 ± 0,5 mm

Cor.....De acordo com padrões estabelecidos

Formato redondo.....De acordo com padrões estabelecidos

Peso bruto da dose ≥ 25,9 g

h) **Características organolépticas:**

Cor: castanho claro

Odor: *sui generis*

Sabor: *sui generis*

i) **Características microbiológicas:**

Contagem de microrganismos a 30°C ≤ 10³ ufc/g

Contagem de bolores a 25°C ≤ 2X10² ufc/g

Elaborado por:
Helena Silva

Aprovado por:
Helena Ferreira

Edição n^o.: A - 0

Data: 20-07-2018

**FICHA TÉCNICA**Ref^a.: FT.10.1667**Secção 10-Inspeções e ensaios**

Página 2/3

Bolacha Maria Granel Doses 96x25g – VIEIRA DE CASTRO

Contagem de leveduras a 25°C	≤ 2X10 ² ufc/g
Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10 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>	< 1X10 ¹ ufc/g

j) Características químicas:Valor Standard e TolerânciaHumidade ≤ 5 % |a_w..... ≤ 0,500 |**k) Informação Nutricional (por 100g de produto final):**Valor Standard e Tolerância

Energia	1794kJ / 425kcal
Lípidos	9,0g ± 1,5g
Saturados	4,3g ± 20%
Hidratos de carbono.....	76,3g ± 8g
Açúcares	19,8g ± 20%
Proteínas	8,3g ± 2g
Sal	0,9g ± 0,375g

l) Características da embalagem individual:**Formato:** paralelepípedo**Altura:** 83 ± 3 mm**Largura:** 95 ± 3 mm**Profundidade:** 29 ± 3 mm**Composição da embalagem primária:** película em polipropileno (FT.10.0879)**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).Elaborado por:
Helena SilvaAprovado por:
Helena FerreiraEdição n^o.: A - 0

Data: 20-07-2018

	FICHA TÉCNICA Secção 10-Inspeções e ensaios	Refª.: FT.10.1667 Página 3/3
Bolacha Maria Granel Doses 96x25g – VIEIRA DE CASTRO		

Impressão do prazo de validade: D.Prod.: DD.MM.AAAA, D.Exp.:DD.MM.AAAA

Código de barras (EAN 13): 5 601008 444442

Outras Características: Cada embalagem/ dose contém 4 bolachas.

m) Acondicionamento:

Caixa de cartão canelado Caixa Bolachas Doses Granel sem Impressão (FT.10.2862)

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: D.Prod.: DD.MM.AAAA, D.Exp.:DD.MM.AAAA

n) Rotulagem da embalagem de acondicionamento:

Peso Líquido: 96 x 0,025 = 2,4 kg

Código de barras (ITF 14): 1 56 01008 102370

o) Paletização:

Dimensões da palete:

Comprimento: 1,2 m

Largura: 0,8 m

Altura:1,89 m

Nº caixas/ palete: 6 caixas de base x 11 caixas de altura = 66 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.: A - 0 Data: 20-07-2018
--------------------------------	----------------------------------	---