

**FICHA TÉCNICA**Ref^a.: FT.10.1941**Secção 10-Inspeções e ensaios**

Página 1/3

Bolacha Maria Granel Doses 80x 25g – VIEIRA DE CASTRO**1. OBJECTIVO**

Esta ficha técnica tem por objectivo definir as características da Bolacha Maria Granel Doses 80 x 25g - VIEIRA DE CASTRO.

2. DESCRIÇÃO

a) Designação do produto: Bolacha Maria Granel Doses 80x25g - VIEIRA DE CASTRO.

b) Código interno: 10162

c) Composição qualitativa: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, xarope de glucose-frutose, amido, levedantes químicos (bicarbonato de amónio e bicarbonato de sódio), leite gordo em pó, extracto de malte, sal, emulsionante (lecitina de soja), aromatizantes e antioxidante (metabissulfito de sódio).

Pode conter vestígios de ovos e frutos de casca rija.

d) Composição quantitativa (% no produto final):

Farinha de trigo	64,2%
Gordura vegetal.....	7,5%
Açúcares	21,9%

e) Prazo de validade: 18 meses.

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

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	≤ 10 ³ ufc/g
Contagem de bolores a 25°C	≤ 2X10 ² ufc/g
Contagem de leveduras a 25°C.....	≤ 2X10 ² ufc/g

Elaborado por:
Helena Silva

Aprovado por:
Helena Ferreira

Edição n^o.: A - 1

Data: 08-08-2011

**FICHA TÉCNICA**Ref^a.: FT.10.1941**Secção 10-Inspeções e ensaios**

Página 2/3

Bolacha Maria Granel Doses 80x 25g – VIEIRA DE CASTRO

Pesquisa de enterobacteriaceae Ausência/g
Pesquisa *E. coli* Ausência/g
Pesquisa *Salmonella* Ausência/25g
Pesquisa de *Staphylococcus aureus* Ausência/g
Pesquisa de *Bacillus cereus* < 1X10¹ ufc/g

j) Características químicas:Valor Standard e Tolerância

Humidade ≤ 5 %
a_w..... ≤ 0,500

k) Informação Nutricional (por 100g de produto final):Valor Standard e Tolerância

Valor Energético 425 ± 30 kcal
Proteínas 8,3 ± 3 g
Hidratos de carbono 76,3 ± 10 g
Lípidos 9,0 ± 3 g

l) Características da embalagem individual:**Formato:** paralelepédico**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).**Impressão do prazo de validade:** mês. ano**Código de barras (EAN 13):** 5 601008 444442**m) Acondicionamento:****Caixa de cartão canelado:** Caixa Doses sem Impressão Concurso (FT.10.0179)Elaborado por:
Helena SilvaAprovado por:
Helena FerreiraEdição n^o.: A - 1

Data: 08-08-2011

**FICHA TÉCNICA**

Refª.: FT.10.1941

Secção 10-Inspeções e ensaios

Página 3/3

Bolacha Maria Granel Doses 80x 25g – 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

n) Rotulagem da embalagem de acondicionamento:

Peso Líquido: 80 x 0,025 = 2,0 kg

Código de barras (ITF 14): 156 01008 101625

o) Paletização:

Dimensões da paleta:

Comprimento: 1,2 m

Largura: 0,8 m

Altura: 1,745 m

Nº caixas/ palete: 9 caixas de base x 11 caixas de altura = 99 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 - 1

Data: 08-08-2011