



## FICHA TÉCNICA ESPARGUETE C/ OVO MARCA: MILANEZA-ESP.CATERING

### DESIGNAÇÃO DO PRODUTO / INGREDIENTES

Massa alimentícia de qualidade superior.

Ingredientes: sêmola de trigo duro de qualidade superior e ovos em pó (5%). Contém glúten e ovo.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### ASPECTO ANTES DA COZEDURA:

<b>Aspecto</b>	Massa comprida, cilíndrica, compacta e fina. Ausência de matérias estranhas, incluindo corantes. Aspecto e dimensões homogêneos sem quebras ou deformações.
<b>Dimensões PA</b>	Diâmetro: 1,65 - 1,75

#### ASPECTO DEPOIS DA COZEDURA:

<b>Aspecto</b>	Após cozedura, as massas são firmes, elásticas e ligeiramente resistentes, não colantes, nem deformadas ou desagregadas. As massas devem aumentar aproximadamente para o dobro do volume e absorver uma quantidade de água pelo menos igual a uma vez e meia do peso da massa crua. A água da cozedura é límpida, não leitosa e não viscosa. <b>NOTA:</b> Ensaio de cozedura segundo o método interno MECE69. Colocar num litro de água 10g sal cozinha e levar à ebulição. Introduzir 100g de massa, cobrir o recipiente e mexer até a massa estar cozida (o centro branco deve quase desaparecer)
<b>Odor</b>	Odor característico, puro e agradável.
<b>Sabor</b>	Sabor característico, puro e agradável.
<b>Cor</b>	Cor clara, uniforme de tom âmbarino.

### TESTE DE COZEDURA

Tempo de cozedura	7 a 9 minutos
Aumento de volume	> 2,0
Resistência à cozedura	≥ 25 minutos

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Valores Médios	Em 100g	% VDR*
Valor energético	377 Kcal / 1580 Kj	19%
Proteínas	14,5 g	29%
Hidratos de Carbono:	71,5 g	26%
dos quais açúcares	2,6 g	3%
Lípidos:	3,7 g	5%
dos quais saturados	1 g	5%
Fibras Alimentares	3,2 g	13%
Sódio	0,0033 g	0,1%

\*VDR: Valor diário de referência.

As necessidades nutricionais cada indivíduo, podem ser maiores ou menores, mediante a idade, sexo e nível de actividade física.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humidade % (ISSO 712)	≤ 12,5
Cinza (% m.s.) (ISSO 2171)	≤ 0,9
Proteína (% m.s.) (ISSO 5983)	≥ 12,5

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem microrganismos 30°C(ISO4833/NFV0805)	≤ 5000 ufc/g
Contagem de Coliformes totais (ISO4832)	≤ 10 ufc/g
Pesquisa de Escherichia coli (ISSO 16649)	≤ 10 ufc/g
Contagem de bolores e leveduras (ISSO 7954)	≤ 500 ufc/g

## CONTAMINANTES

De acordo com a legislação na UE.

## IDENTIFICAÇÃO

Todos os pré-embalados são identificados com data de durabilidade mínima (MM-AAAA) e lote (L DSSAT) (Validade: MM-Mês AAAA-Ano Lote: L-lote D-Dia da semana SS-Semana A-Ano T-Turno)

## CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.

## EMBALAGEM VENDA AO PÚBLICO

Descrição da embalagem	Produto acondicionado película transparente, sem impressão gráfica.
Dimensões exteriores	Aproximadamente 300 x 90 x 23 mm
Peso líquido	500 g
Volume	621,00 cm <sup>3</sup>
Prazo de Validade	24 Meses

## EMBALAGEM DE TRANSPORTE

Descrição da embalagem	Embalagem em caixa de cartão branco
Dimensões exteriores	Aproximadamente 276 x 221 x 101 mm
Peso líquido	5 Kg
Nº un/un transporte	10
Código de barras (ITF 14)	1 560 1286 22457 3
Volume	6,16 dm <sup>3</sup>
Prazo de Validade	24 Meses

## PALETIZAÇÃO

Peso líquido	630 Kg
Peso Bruto	Aprox.: 672,8 Kg
Nº de un venda ao público / palete	1260
nº un transporte / palete	126
Base	14
Nº de fiadas/ palete	9
Dimensões	1200 x 800 x 1059 mm
Volume	1,02 m <sup>3</sup>
Tara	Aproximadamente 25 Kg
Acondicionamento final	Em filme estirável