

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Versão:	06
	FT.001 UP	<b>GELATINA PÊSSEGO UP</b>		Página:

**1. Produto:**

**1.1- Designação:** Preparado em pó para gelatina sabor a pêssigo

**1.2- Marca Comercial:** UP

**2. Origem:** Portugal

**3. Embalagem:**

Produto	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
Gelatina Pêssego 2x85g UP	OPP20+PE40	Cartolina	Cartão+filme retrátil

**4. Ingredientes:** açúcar, gelatina (12%), reguladores de acidez (ácido fumárico, citrato de sódio e ácido cítrico), aromas (**sulfitos**), sal, antioxidante (ácido ascórbico - Vitamina C), corantes (curcumina e carminas).

**4.1 Instruções de uso:**

**Modo de preparação:**

1. Dissolva o conteúdo de uma saqueta em 250 ml (1/4 de litro) de água a ferver.
2. Mexa até o pó ficar bem dissolvido.
3. Junte 250ml (1/4 de litro) de água fria e mexa novamente.
4. Coloque numa forma e leve ao frigorífico até adquirir consistência.

**5. Características Organolépticas:**

**5.1 – Cor:** característica/Laranja

**5.2 – Cheiro:** característico

**5.3 – Sabor:** característico

**5.4 – Textura:** característica

**6. Especificações Físico – Químicas:**

<b>Humidade</b>	<b>&lt;10,0%</b>
-----------------	------------------

ELABORADO POR:		DATA:	APROVADO POR:		DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	05.06.2017	Ana Mendes		06.06.2017



## FICHA TÉCNICA

Versão: 06

FT.001 UP

GELATINA PÊSSEGO UP

Página: 2 de 4

### 7. Especificações microbiológicas:

Contagem microrganismos a 30°C	<10 <sup>5</sup> /g
Contagem bolores e leveduras	<10 <sup>3</sup> /g
Pesquisa <i>Salmonella</i> /25 g	Ausente
Pesquisa E. coli	Neg.1g
Contagem Bactérias clostrídeos sulfito-redutoras	<10 <sup>4</sup> /g

### 8. Alergêneos:

Contém Sulfitos
✓

### 9. OGM's:

Não contém componentes geneticamente modificados

### 10. Irradiação:

Não são utilizadas matérias-primas sujeitas a tratamentos por irradiação.

### 11. Nanotecnologia:

Não são utilizados métodos nanotecnológicos.

### 12. Aditivos:

O teor de aditivos cumpre os Regulamentos (CE) em vigor.

### 13. Contaminantes:

Cumprir com a legislação vigente para teores máximos de contaminantes presentes nos géneros alimentícios.

### 14. Data durabilidade: 24 meses após produção

ELABORADO POR:		DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	05.06.2017	Ana Mendes	06.06.2017



## FICHA TÉCNICA

Versão: 06

FT.001 UP

GELATINA PÊSSEGO UP

Página: 3 de 4

### 15. Declaração Nutricional:

	Por 100g de gelatina preparada segundo as instruções da embalagem	Por porção (117g) de gelatina preparada segundo as instruções da embalagem	%DR*
Energia (kJ/kcal)	272/64	318/75	4
Lípidos (g)	0	0	0
dos quais saturados (g)	0	0	0
Hidratos de carbono (g)	14	16	6
dos quais açúcares (g)	13	15	17
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,0	2,3	5
Sal (g)	0,09	0,11	2
Vitamina C (mg)	26 (30% VNR**)	30 (38% VNR**)	

DR\*- Dose de referência para um adulto médio (8400kJ/2000kcal)

VNR\*\*-Valor de referência do nutriente

### 16. Dados Logísticos:

Código Interno	Peso líquido	Nº un./Caixa	EAN-13:
UPGE015	2x85g	12	5606262073025

**16.1- Rotulagem:** designação do produto, nome e endereço do fabricante/importador, lote e data de validade, peso líquido, ingredientes, alergénios, modo de preparação, marca comercial e código EAN-128.

#### 16.1.1- Codificação de lotes: Exemplo: L 02217

**022-** Correspondente ao nº de mistura efectuado (ordem crescente).

**17 -** Correspondente ao ano de fabrico.

### 17. Material de embalagem:

Cumprir com as condições estipuladas pela legislação em vigor, relativa a materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contato com géneros alimentícios.

**18. Condições de armazenamento:** conservar em local seco e fresco. Depois de preparada a gelatina deve conservar-se no frigorífico.

ELABORADO POR:		DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	05.06.2017	Ana Mendes	06.06.2017

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>Versão:</b>	06
	<b>FT.001 UP</b>	<b>GELATINA PÊSSEGO UP</b>	<b>Página:</b>	4 de 4

**18.1 Temperatura do transporte:** temperatura ambiente

**19. Público-alvo:** consumidor em geral

**20. População sensível:**

População sensível aos alergénios mencionados no ponto 8.

**21. Intenção de uso pretendido:**

Utilizado em preparações culinárias, restauração e retalhistas.

ELABORADO POR:		DATA:	APROVADO POR:	DATA:
<b>ASSINATURA:</b>	Carla Lameiras	05.06.2017	Ana Mendes	06.06.2017