

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Versão:	04
	FT.006 UP	<b>PUDIM BAUNILHA UP</b>		Página:

**1. Produto:**

**1.1- Designação:** Preparado em pó para Pudim com sabor a Baunilha

**1.2- Marca Comercial:** UP

**2. Origem:** Portugal

**3. Embalagem:**

Produto	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
Pudim sabor a Baunilha 90 g	OPP20+PE40	Cartolina	Cartão+ filme retrátil

**4. Ingredientes:** açúcar, amido, estabilizador (carragenina), sal, aroma e corantes (betacaroteno, curcumina e carmin).

Pode conter sulfitos e soja.

**4.1 Instruções de uso:**

**Modo de preparação:**

1. Verta o conteúdo da saqueta para um tacho e adicione, pouco a pouco, 500ml de leite, mexendo ate dissolver;
2. Leve a lume brando ate levantar fervura e deixe ferver 2 minutos, mexendo sempre;
3. Coloque na forma e deixe arrefecer.

**5. Características Organolépticas:**

**5.1 – Cor:** característica

**5.2 – Cheiro:** característico

**5.3 – Sabor:** característico

**5.4 – Textura:** característica

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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Versão:	04
	FT.006 UP	<b>PUDIM BAUNILHA UP</b>		Página:

#### 6. Especificações Físico – Químicas:

<b>Humidade</b>	<b>&lt;7,0%</b>
-----------------	-----------------

#### 7. Especificações microbiológicas:

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

#### 8. Alergéicos:

<b>Pode conter sulfitos</b>	<b>Pode conter soja</b>
✓	✓

#### 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.

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



## FICHA TÉCNICA

Versão: 04

FT.006 UP

PUDIM BAUNILHA UP

Página: 3 de 4

### 13. Contaminantes:

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

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

### 15. Informação Nutricional:

	Por 100g de pudim preparado segundo as instruções da embalagem	Por porção (95g) de pudim preparado segundo as instruções da embalagem	%DR*
Energia (kJ/kcal)	521/ 124	495 / 118	6
Lípidos (g)	1,1	1,1	3
dos quais saturados (g)	1,1	1,1	5
Hidratos de carbono (g)	24	23	9
dos quais açúcares	21	20	22
Fibra (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,3	3,2	8
Sal (g)	0,12	0,12	2

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

### 16. Dados Logísticos:

Código Interno	Peso líquido	Nº un. /Caixa	EAN-13:
UPPD007	90 g	12	5606262073247

**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 nº do ano de fabrico.

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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>Versão:</b>	04
	<b>FT.006 UP</b>	<b>PUDIM BAUNILHA UP</b>	<b>Página:</b>	4 de 4

**17. Material de embalagem:**

Cumpre 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 preparado o pudim deve conservar-se no frigorífico.

**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	06.06.2017	Ana Mendes	06.06.2017