

Ficha Técnica

PÃO-DE-LEITE

1. DESIGNAÇÃO

Pão-de-leite

2. PROCESSO DE FABRICO

2.1. INGREDIENTES

Massa: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, emulsionantes (E481 e E472e), corante alimentar (E160a), conservante (E281), agente de tratamento de farinha (E300) e enzimas de panificação, ovos, margarina, água e levedura fresca. Contém: Glúten, leite e ovo.

2.2. FASES DE PROCESSAMENTO

Doseamento de ingredientes, amassadura, levedação, corte, moldagem da massa, segunda levedação, cozedura, arrefecimento e acabamento.

3. APRESENTAÇÃO

Pão-de-leite apresenta um peso variável entre 50 e 60g.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspeto – características do produto;
- Sabor – características do produto;
- Cheiro – características do produto;

5. CONTROLO DE QUALIDADE

5.1. São efetuadas recolhas de amostras para análises microbiológicas ao produto.

Descrição da análise /Parâmetro	Periodicidade
Contagem de microrganismos a 30°C	Semestral*
Contagem <i>E. coli</i>	Semestral*
Quantificação de <i>S. Aureus</i>	Semestral*
Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Semestral*
Quantificação de <i>Listeria monocytogenes</i>	Semestral*
Contagem de bolores e leveduras	Semestral*

NOTA: A periodicidade é determinada, consoante os resultados analíticos que vão sendo obtidos

6. ACONDICIONAMENTO E PRAZO DE VALIDADE

- 6.1. O produto é acondicionado no interior de caixas adequadas ao efeito;
6.2. O produto tem um prazo de validade de 4 dias.

7. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

- 7.1. O produto é transportado num veículo automóvel de mercadorias adaptado para o efeito, com caixa fechada isotérmica.
7.2. O produto deve ser armazenado em local seco e fresco.

8. GRUPO ALVO

População em geral, incluindo idosos, crianças, grávidas e pessoas imunodeprimidos.

9. ALERGÉNEOS

- ✓ Glúten;
- ✓ Leite;
- ✓ Ovo.