



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Identificação do produto:

Milho

Marca																																																		
Ingredientes	Farinha de trigo tipo 55, farinha de milho tipo 175, açúcar, água, ovos, margarina, bicarbonato de amónio, fermento em pó, sal.																																																	
Substancias alergéneas	Contém cereais com glúten, ovos e soja.																																																	
Critério de atribuição do lote	A atribuição de lote é efectuada precedida da letra L, seguida dd (dia) e mm (mês de fabrico)																																																	
Tratamento aplicado	Submetido a um tratamento térmico (cozedura) que garante a segurança do produto, sem destruição das suas propriedades nutritivas naturais.																																																	
Tipo e características da embalagem	Sacos próprios para a área alimentar.																																																	
Tipo e características da embalagem na distribuição	Embalados em sacos próprios para a área alimentar.																																																	
Condições de distribuição/transp orte	Embalados, temperatura ambiente.																																																	
Condições de armazenamento	Local fresco e seco.																																																	
Condições de utilização	Pronto a ser consumido.																																																	
População alvo	Este produto pode ser consumido pela população em geral, incluindo os grupos vulneráveis como, crianças, idosos, enfermos e imunodeficientes. Excepto a indivíduos com intolerância a substâncias alergénicas presentes nos ingredientes.																																																	
Prazo de validade																																																		
Características microbiológicas	<table><tr><th>Parâmetros</th><th>Satisfatório</th><th>Aceitável</th><th>Não Satisfatório</th><th>Inaceitável</th></tr><tr><td>Contagem de Microrganismos a 30 °C</td><td>≤10⁴</td><td>> 10⁴≤10⁷</td><td>> 10⁷</td><td>NA</td></tr><tr><td>Contagem de Coliformes totais</td><td>≤10³</td><td>> 10³≤10⁴</td><td>> 10⁴</td><td>NA</td></tr><tr><td>Contagem de <i>E. coli</i></td><td>≤10</td><td>> 10≤10²</td><td>> 10²</td><td>NA</td></tr><tr><td>Contagem de Bolores e Leveduras</td><td>≤5x10²</td><td>> 5x10²≤5x10⁵</td><td>> 5x10⁵</td><td>NA</td></tr><tr><td>Pesquisa de <i>Salmonella</i></td><td>≤10²</td><td>> 10²≤10³</td><td>> 10³</td><td>5 x10⁴</td></tr><tr><td>Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i></td><td>≤10</td><td>> 10≤10²</td><td>> 10²</td><td>NA</td></tr><tr><td>Pesquisa de Esporos Clostrídios Sulfito-redutores</td><td>Ausente em 25g</td><td>NA</td><td>NA</td><td>Presente em 25g</td></tr><tr><td>Pesquisa e Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i></td><td><10²</td><td>NA</td><td>> 10²</td><td>NA</td></tr></table>	Parâmetros	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório	Inaceitável	Contagem de Microrganismos a 30 °C	≤10 ⁴	> 10 ⁴ ≤10 ⁷	> 10 ⁷	NA	Contagem de Coliformes totais	≤10 ³	> 10 ³ ≤10 ⁴	> 10 ⁴	NA	Contagem de <i>E. coli</i>	≤10	> 10≤10 ²	> 10 ²	NA	Contagem de Bolores e Leveduras	≤5x10 ²	> 5x10 ² ≤5x10 ⁵	> 5x10 ⁵	NA	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	≤10 ²	> 10 ² ≤10 ³	> 10 ³	5 x10 ⁴	Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	≤10	> 10≤10 ²	> 10 ²	NA	Pesquisa de Esporos Clostrídios Sulfito-redutores	Ausente em 25g	NA	NA	Presente em 25g	Pesquisa e Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<10 ²	NA	> 10 ²	NA				
	Parâmetros	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório	Inaceitável																																													
	Contagem de Microrganismos a 30 °C	≤10 ⁴	> 10 ⁴ ≤10 ⁷	> 10 ⁷	NA																																													
	Contagem de Coliformes totais	≤10 ³	> 10 ³ ≤10 ⁴	> 10 ⁴	NA																																													
	Contagem de <i>E. coli</i>	≤10	> 10≤10 ²	> 10 ²	NA																																													
	Contagem de Bolores e Leveduras	≤5x10 ²	> 5x10 ² ≤5x10 ⁵	> 5x10 ⁵	NA																																													
	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	≤10 ²	> 10 ² ≤10 ³	> 10 ³	5 x10 ⁴																																													
	Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	≤10	> 10≤10 ²	> 10 ²	NA																																													
	Pesquisa de Esporos Clostrídios Sulfito-redutores	Ausente em 25g	NA	NA	Presente em 25g																																													
Pesquisa e Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<10 ²	NA	> 10 ²	NA																																														



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Características nutricionais

Valores Médios	Por 100 g	Por biscoito (8 g)
Lípidos	11,8 g	1,0 g
<i>dos quais ácidos gordos saturados</i>	3,3 g	0,3 g
Hidratos de carbono	62,1 g	5,0 g
<i>dos quais açúcares</i>	19,3 g	1,5 g
Proteínas	7,7 g	0,6 g
Sal	0,93 g	0,07 g

Valores Médios por 100 g

Valor Energético 356 kcal 1500 kJ	Lípidos 11,8 g	Ácidos gordos saturados 3,3 g	Hidratos de carbono 62,1 g	Açúcares 19,3 g	Proteínas 7,7 g	Sal 0,93 g
---	-------------------	----------------------------------	-------------------------------	--------------------	--------------------	---------------

Parâmetros de referência segundo pareceres científicos, legislação nacional e comunitária:

Regulamento (CE) N.º 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, alterado pelo Regulamento (CE) N.º 1441/2007 da Comissão de 5 de Dezembro de 2007.

Regulamento (CE) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.