

## 1 - DENOMINAÇÃO DE VENDA

**PÃO TOSTAS (trigo)**

## 2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Alimento resultante da amassadura e cozedura dos ingredientes descritos no ponto 5. Apresenta uma cor castanha clara no exterior e branca no interior.



## 3 - APRESENTAÇÃO

Produto no estado sólido, de forma arredondada e com a dimensão de aproximadamente 2kg, sendo comercializado em unidades.

## 5 - INGREDIENTES

Farinha de trigo 65, fermento, massa fermentada (farinha de trigo 65, levedura, melhorante (farinha de trigo, regulador de acidez (E170), emulsionante (E472e), farinha de malte, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico, enzimas), água, e sal.

## 4 - TABELA NUTRICIONAL

Não conhecida.

## 6 - PRESENÇA DE ALERGÉNIOS

Contém glúten (farinha).

Nota: Devido a ser uma produção de carácter artesanal podem ocorrer contaminações cruzadas, pelo que o produto pode também conter vestígios de glúten, ovos, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, sementes de sésamo, entre outros.

## 7 - CARACTERÍSTICAS

### ORGANOLÉTICAS

Produto fresco, de textura macia sendo fofa no interior e estaladiça no exterior.  
Com sabor e odor *sui generis*

### MICROBIOLÓGICAS

Contagem Microrganismos a 30°  
Contagem Coliformes Totais  
Contagem *Escherichia coli*  
Contagem *St. Aureus*  
Contagem Bolores  
Contagem Leveduras  
Pesquisa *Salmonella spp.*

### LIMITES LEGAIS

Máx.  $1 \times 10^5$  / g  
Máx.  $1 \times 10^5$  / g  
Máx.  $1 \times 10^1$  / g  
Máx.  $1 \times 10^5$  / g  
Máx. 500/ g  
Máx. 500/ g  
Negativo em 25 g

Fonte: Regulamento 2073/2005, de 15 Novembro

### FÍSICO - QUÍMICAS

Cloreto de Sódio (Teor de Sal)  
Outros: Não conhecidos

### LIMITES LEGAIS

Máx. 1,4g/100g pão confeccionado

---

Fonte: Lei 75/2009, de 12 Agosto

\*Os parâmetros que se encontram nos boletins analíticos são os contratados e variam consoante o tipo de produto analisado.

Edição n° 02	Elaborado em: Janeiro de 2015	Verificado em: Janeiro de 2015	Aprovado em:
Revisão n° 01	Equipa Técnica Sinálise	Responsável Externo:	Responsável Interno:
Data: 01/2015			

## 8 - ROTULAGEM

Não Aplicável.

## 10 - DISTRIBUIÇÃO

Produto transportado em caixa de plástico ou saco de papel ou plástico, adequado ao contacto com géneros alimentícios e distribuído em veículos isotérmicos, num trajeto curto e no menor período de tempo.

## 12 - UTILIZAÇÃO PREVISTA DO PRODUTO

Não Aplicável.

## 9 - MODO DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e fresco e devidamente protegido de contaminações.

## 11 - PERÍODO DE VALIDADE

24 horas (1 dia)

## 13 - CONSUMIDOR ALVO

Produto destinado à população em geral, exceto indivíduos com intolerância ao glúten.

**Nota:** Este documento foi elaborado de acordo com a informação dos ingredientes (e respectivos alérgenos) utilizados no processo de produção na presente data, podendo os mesmos serem sujeitos a alterações tendo em conta a mudança de fornecedor dos respectivos produtos.

### Legislação Aplicável:

- Portaria nº52/2015, de 26 de Fevereiro - características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão;
- Regulamento (EU) nº1169/2011, 25 de Outubro - relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;
- Lei nº 75/2009, de 12 de Agosto - estabelece normas com vista à redução do teor de sal no pão bem como informação na rotulagem de alimentos embalados destinados ao consumo humano;
- Regulamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de Novembro - relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de Outubro - relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

## PRODUZIDO POR:

Léguas Versátil, Lda. | Rua das Beiras, n.º 13 - - Cabeço de Mouro

Edição nº 02	Elaborado em: Janeiro de 2015	Verificado em: Janeiro de 2015	Aprovado em:
Revisão nº 01	Equipa Técnica Sinálise	Responsável Externo:	Responsável Interno:
Data: 01/2015			