

1 - DENOMINAÇÃO DE VENDA

HAMBURGUER NIZA

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 de pequena dimensão (+/- 65g), sendo comercializado em unidades.

5 - INGREDIENTES

Farinha; ovos; margarina (óleo de girassol, matérias gordas vegetais- gordura de palma, gordura de palmiste e palmaestearina, água, sal, soro de leite em pó, emulsionantes- lecitina, mono e diglicéridos de ácidos gordos, conservantes- sorbato de potássio, antioxidante- extrato rico e, tocoferóis e palmitato de ascorbilo, corante- beta-caroteno, regulador de acidez- ácido cítrico, aromas); panilac (açúcar, soro de leite em pó, antiaglomerante: E-170, farinha de trigo, emulsionante: E-481, agente de tratamento de farinha: ácido ascórbico, enzimas); água e sal

4 - TABELA NUTRICIONAL

Não conhecida.

6 - PRESENÇA DE ALERGÉNICOS

Contém glúten (farinha), leite, ovo, soja, frutos de casca rija, sementes de sésamo e girassol.

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. 1x10⁵/ g
Máx. 1x10⁵/ g
Máx. 1x10 / g
Máx. 1x10⁵/ g
Máx. 500/ g
Máx. 500/ g
Negativo em 25 g

Fonte: Regulamento 2073/2005, de 15 Novembro

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			

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.

8 - ROTULAGEM

Não Aplicável.

9 - MODO DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

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

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.

11 - PERÍODO DE VALIDADE

24 horas (1 dia)

12 - UTILIZAÇÃO PREVISTA DO PRODUTO

Não Aplicável.

13 - CONSUMIDOR ALVO

Produto destinado à população em geral, exceto indivíduos com intolerância ao glúten, leite, ovo, soja, frutos de casca rija, sementes de sésamo e girassol.

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 Versáteis, 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			