

## 1 - DENOMINAÇÃO DE VENDA

**BICOS (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 redonda e de pequena dimensão (+/- 80g), sendo comercializado em unidades.

## 5 - INGREDIENTES

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

## 4 - TABELA NUTRICIONAL

Não conhecida.

## 6 - PRESENÇA DE ALERGÉNICOS

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. 1x10<sup>5</sup> / g  
Máx. 1x10<sup>5</sup> / g  
Máx. 1x10<sup>5</sup> / g  
Máx. 1x10<sup>5</sup> / 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:

Légua 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			