

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

M. Fernandes & Luísa Fernandes, Lda. Plano HACCP	Revisão n.º 04 Data Abril 2016	Elaborado Por M. Fernandes & Luísa Fernandes, Lda.	Verificado Por M. Fernandes & Luísa Fernandes, Lda.	Aprovado Por M. Fernandes & Luísa Fernandes, Lda.
--	--	--	---	---

NOME DO PRODUTO: Amendoim Frito Com Sal

Ingredientes: Amendoim sem pele, sal e óleo alimentar refinado.

Modo de fabrico: Os amendoins são fritos e é-lhes adicionado sal. De seguida são embalados, pesados, rotulados, armazenados e/ou expedidos e transportados.

Data de durabilidade mínima: 10 meses.

Utilização do produto: Consumido em natureza.

Público-alvo: Consumidor geral.

Características Organoléticas: Cor, cheiro e sabor “sui generis”.

Condições de armazenamento: Em local seco e fresco.

Condições de acondicionamento/embalamento: Embalagens de PP (polipropileno).

Condições de distribuição: Veículos isotérmicos.

Peso: Embalagens de 50g, 100g, 200g, 1 Kg, 5 Kg e 25Kg.

Características Físico-químicas:

- **Humidade:** <2,0 g/100g
- **Aflatoxinas totais:** <2µg/Kg
- **Aflatoxina B1:** <1µg/Kg
- **Cinzas:** 2,9 g/100g
- **Chumbo:** <0.03 mg/Kg
- **Cádmio:** <0.004 mg/Kg

Características Microbiológicas:

- **Microrganismos a 30°C:** 7,7x10² ufc/g
- **Bactérias Coliformes a 30°C:** <1,0x10¹ ufc/g
- **E.coli B-glucuronidase positiva:** <1,0x10¹ ufc/g
- **Bolores e leveduras:** 2,1x10² ufc/g
- **Salmonella spp.:** Ausência em 25g.

Alergénios: Amendoim e pode conter vestígios de outros frutos de casca rijas e soja.

Informação Nutricional (por 100g):

- **Energia calculada:** 2585 KJ / 625 Kcal
- **Lípidos:** 52,4 g – dos quais **Ácidos gordos saturados:** 9,73 g
- **Hidratos de Carbono:** 9,3g – dos quais **Açúcares totais:** 4,7 g
- **Sal:** 0,25 g
- **Sódio:** 0,10 g
- **Fibra alimentar total:** 12,6 g / **Proteína:** 22,8%