

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

M. Fernandes & Luísa Fernandes, Lda. Plano HACCP	Revisão n.º 02 Data Maio 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: Amêndoa Granulada

Ingredientes: Amêndoa Granulada.

Modo de fabrico: O produto não sofre processo de transformação nas nossas instalações. É embalado, pesado, rotulado, armazenado e/ou expedido e transportado.

Data de durabilidade mínima: 10 meses.

Utilização do produto: Consumir em natureza ou pode ser utilizado como matéria-prima para pastelaria e/ou cozinha.

Público-alvo: Consumidor geral, exceto consumidores intolerantes ou alérgicos.

Características Organoléticas: **Cor:** Marfim; **Sabor:** Típico da amêndoa, isento de sabores estranhos; **Textura:** Firme.

Condições de armazenamento: Em local seco e fresco.

Condições de acondicionamento/embalamento: Embalagens de PP (polipropileno), Poliestireno ou Polietileno de Baixa Densidade e Caixa de cartão.

Condições de distribuição: Veículos isotérmicos.

Peso: Embalagens de 100g, 200g, 1Kg, 5Kg e 10Kg.

Características Físico-químicas:

- **Humidade:** Máx. 6%;
- **Aflatoxinas totais:** <10ppb
- **Aflatoxina B1:** <8ppb

Alergénios:

- Amêndoa e pode conter vestígios de outros frutos de casca rija.

Informação Nutricional (por 100g):

- **Energia calculada:** 644 Kcal
- **Hidratos de carbono:** 2,5 g - dos quais **Açúcares totais:** 2,2 g
- **Lípidos:** 58,71 g - dos quais **saturados:** 10,61 g
- **Sal:** <0,01 mg
- **Fibra:** 12,07 g
- **Proteína:** 20,49 g

Elaborado por: Responsável da qualidade

Aprovado: