

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

M. Fernandes & Luísa Fernandes, Lda. Plano HACCP	Revisão n.º 02 Data Outubro 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: Figo Seco Preto

Ingredientes: Figo Seco Preto.

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:** Preto; **Sabor:** Típico do figo, isento de sabores estranhos; **Textura:** Suave.

Condições de armazenamento: Em local seco e fresco.

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

Condições de distribuição: Veículos isotérmicos.

Peso: Embalagens de 500g, 1Kg, 5Kg e 10Kg.

Características Físico-químicas:

- **Humidade:** 22,2 %
- **Cinzas:** 1,7 g/100g
- **Chumbo:** <0,05 mg/Kg
- **Cádmio:** <0,05 mg/Kg
- **Aflatoxinas Totais:** <1 µg/Kg
- **Aflatoxina B1:** <1 µg/Kg

Características Microbiológicas:

- **Listeria monocytogenes:** Ausente em 25g
- **Salmonella spp.:** Ausente em 25g

Alergénios: Pode conter vestígios de frutos de casca rija.

Informação Nutricional (por 100g):

- **Energia calculada:** 1236KJ/ 292Kcal
- **Hidratos de carbono:** 65 g - dos quais Açúcares: 52 g
- **Lípidos:** 0,8 g - dos quais saturados: 0,5 g
- **Sal:** 0,080g
- **Fibra:** 8,1 g
- **Proteína:** 2,3 g

