




Ficha Técnica de Produto

Farinheira de Pão

1 – Identificação do produto

1.1 - Denominação comercial	Farinheira de Pão
1.2 - Ingredientes	PÃO (33%) [farinha de TRIGO (E300), água, fermento, melhorantes (E472 e E170)], gordura e carne de porco, alho, sal, massa de pimentão, especiarias. Tripa natural de vaca. Forno de lenha. Pode conter vestígios de SULFITO e LACTOSE .
1.3 - Código Interno	17
1.4 - Marca	Fumeiro Artesanal de Seia
1.5 - Denominação Social	Fumeiro Artesanal de Seia, Lda. Rua de Santiago nº12 Póvoa das Quartas 3405-281 Oliveira do Hospital, Portugal
1.6 - Nº Controlo Veterinário	PT BTR 750 UE
1.8 - Origem do pão	Portugal
1.7 - Forma de Apresentação	

2 – Dados da Empresa

Fumeiro Artesanal de Seia, Lda. Rua de Santiago nº12 Póvoa das Quartas 3405-281 Oliveira do Hospital, Portugal Contactos: Geral – info@fumeirodeseia.pt ; 00351 238 601 479; Comercial – francisco@fumeirodeseia.pt ; 00351 963 614 217; Qualidade – qualidade@fumeirodeseia.pt ; 00351 238 601 479	www.fumeirodeseia.pt
--	--

3- Características do Produto		Parâmetro	Método de Análise / Equipamento Utilizado	Valor Máximo Admissível
	3.1 Microbiológicas	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> em 25g	<i>Rapid listeria</i> / BRD07/04-09/98	Negativo
		Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25g	<i>Rapid salmonella</i> / AFNOR BRD07/11-12/05	Não Detetado [44]
		Contagem de <i>E.coli</i>	<i>ISO 16649-2:2001</i>	<=1.0x10^2
	3.2 Organoléticas	Exteriores	Exteriormente cor amarela de consistência semi mole, com invólucro aderente à massa, cilíndrica em forma de ferradura.	
		Interiores	Ao corte, o produto apresenta cor amarelada perfeitamente ligada, cheiro e sabor sui generis.	
		Peso	0,200 -0,300g	
	3.3 Informação nutricional	Valor Médio	100g	
		Energia	1147kj / 275kcal	
		Lípidos, Dos quais saturados	17g 6,1g	
		Hidratos de carbono, dos quais açúcares	15g 1,73g	
		Proteínas	14g	
Sal		1,41g		

Data: 15/07/2024

Aprovado: RQSA

Revisão: 006



Ficha Técnica de Produto

Farinheira de Pão

4 – Condições de Armazenamento

Conservar entre 0 e 10°C.

5 – Condições de Transporte

Veículos com caixa isotérmica dotado de frio adequado.

6 – Validade

60 dias na embalagem original e conservada, mas condições recomendadas.
Consumir de preferência antes de (dia/mês/ano).

7 – Acondicionamento e embalagem

Embalagem Primária: Embalado em atmosfera modificada em sacos transparentes, com as seguintes capacidades 3kg 1,5kg, individual 1x1.
Embalado a vácuo individual 1x1.

Embalagem Secundária: Caixa de cartão.

8 – Rotulagem

Identificação e Nº de Controlo Veterinário do Produtor
Denominação do produto
Lista de Ingredientes
Temperatura de Conservação
Identificação do Lote
Data de Durabilidade Mínima
Peso Líquido
Declaração Nutricional

9 – Dados Logísticos

	Caixa Grande (10Kg)	Caixa Pequena (5Kg)
Nº embalagens 1x1	35	18
Nº embalagens 1,5Kg	7	3
Nº de caixas por europaleta	56	112
Peso Líquido da Caixa (g)	400g	230g
Dimensões da Caixa (mm)	400x290x190	290x200x190

10 – Código de Barras

Peso Fixo (GTIN-13): 560 027 1304 170	Peso variável (EANPV): 29 04705
---------------------------------------	---------------------------------

11 – Recomendações - Alergénios

Pode ser consumido pelo público em geral, exceto consumidor que apresente intolerância ou alergia aos ingredientes declarados na lista de ingredientes do produto.

12 – Utilização prevista

Consumir após confeção.
Sugestão: excelente picada num caldo de feijão.
Acompanhamento de exceção no cozido à portuguesa ou no arroz de grelos.

Data: 15/07/2024

Aprovado: RQSA

Revisão: 006