

Bairralimentar, Lda.	FICHA TÉCNICA BATATA FRITA PALHA 500G MARCA BARRADINHA	FT2008EV4
Controlo Qualidade		Página 1/5

I. PRODUTO

DESIGNAÇÃO COMERCIAL	Batata Frita Tradicional Palha 500g
DESIGNAÇÃO REGULAMENTAR	Batata Frita
DESIGNAÇÃO DO LOTE	Ex: "2304D18" Inclui data de fabrico dd (dia), mm (mês), c (código de artigo) e aa (ano) único. Formato "ddmmcaa"
LOTE / VALIDADE	Consta lote e data de validade

II. ACONDICIONAMENTO

TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA/SECUNDÁRIA	Polipropileno Biorientado (bopp) / Cartão canelado		
CONDIÇÕES PARTICULARES	<input checked="" type="checkbox"/> Embalado em atmosfera natural. <input type="checkbox"/> Embalado em atmosfera protetora. <input type="checkbox"/> Embalado em vácuo.		
METROLÓGICO	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não		
DESCRIÇÃO	REF. INTERNA	EAN	CAPACIDADE
Batata Frita	P500G201		Peso Líquido 500g

III. COMPOSIÇÃO

INGREDIENTES	%	ORIGEM GEOGRÁFICA	NATUREZA DA MATÉRIA -PRIMA
Batata	61,1	Portugal, Espanha, França	Vegetal
Oleína de palma	38,1	Portugal, Espanha	Vegetal
Sal	0,8	Portugal	Mineral
LISTA DE INGREDIENTES A DECLARAR			
Batata, oleína de palma e Sal.			

Bairralimentar, Lda.	FICHA TÉCNICA BATATA FRITA PALHA 500G MARCA BARRADINHA	FT2008EV4
Controlo Qualidade		Página 2/5

IV. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS MÉDIAS			
	100 g	PORÇÃO 30 g	%DR
Valor energético médio (kJ / kcal)	2320/558	696/167	8%
Proteínas (g)	5,7	1,7	3%
Hidratos de Carbono (g)	42,8	12,8	5%
• Dos quais açúcares (g)	0,6	0,2	<1%
Lípidos (g)	38,1	11,4	16%
• Dos quais ácidos gordos saturados (g)	14,7	4,4	22%
Sal (g)	0,8	0,2	3%

V. TEMPO DE VIDA / TEMPERATURA

TEMPO DE VIDA			
DLC (data limite de consumo)	DD/MM/AA	CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE...	Tempo de vida residual à entrega <u>100</u> Dias
			Tempo de vida <u>120</u> Dias
			Tempo de vida depois de aberto <u>10</u> Dias
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO			
Antes de abrir, conservar:		Depois de abrir, conservar:	
Em lugar fresco e seco e abrigado da luz solar.		Em lugar fresco e seco e abrigado da luz solar.	

VI. MODO DE UTILIZAÇÃO

INSTRUÇÕES, CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS À UTILIZAÇÃO
Após abertura guardar em recipiente fechado, aumenta a durabilidade.

<i>Bairralimentar, Lda.</i>	FICHA TÉCNICA BATATA FRITA PALHA 500G MARCA BARRADINHA	FT2008EV4
	Controlo Qualidade	Página 3/5

VII. GARANTIAS DE ORIGEM NÃO TRANSGÉNICA

TODOS OS INGREDIENTES SÃO DE ORIGEM NÃO TRANSGÉNICA.

VIII. INGREDIENTES ALERGÉNICOS

PRODUTO ISENTO DE INGREDIENTES ALERGÉNICOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.

NÃO SENDO PROCESSADOS NAS MESMAS INSTALAÇÕES PRODUTOS QUE CONTENHAM NA SUA COMPOSIÇÃO INGREDIENTES ALERGÉNICOS.

IX. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E METROLÓGICAS

CRITÉRIOS	UNIDADES	MÉTODO	VALORES ALVO	INTERVALOS DE TOLERÂNCIA
Matéria Gorda Livre	%	Gravimetria	38	<=46
Humidade	%	Gravimetria	2	<=3,5
Cloretos	%	Titulação volumétrica	0,8	>=0,3<=1,5
Defeitos de proceso (queimadas, pele e partidas)	%	Avaliação sensorial	0	<=15
Defeitos externos (verdes e manchas negras)	%	Avaliação sensorial	0	<=15
CRITÉRIOS	UNIDADES	MÉTODO	VALORES ALVO	INTERVALOS DE TOLERÂNCIA
Peso/ Volume	g	Diretiva 2007/45/CE de 5 de Setembro de 2007	500	1.5%
Espessura corte	mm	Análítico	2,4 x 2,4	>=2<=2,8

X. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Conformes regulamentação (e/ou códigos das utilizações) em vigor.

REFERÊNCIA DA REGULAMENTAÇÃO	MÉTODO	LIMITES DE TOLERÂNCIA
CRITÉRIOS		
AEROBIOS MESOFILOS	PO-009 contagem em Placa	<300 ufc/g
ENTEROBACTÉRIAS	PO-009 contagem em Placa	< 1X10 ¹ ufc/g
SALMONELLA SHIGELLA	PO-016 Investigação	Ausência
STA. AUREUS	PO-012 contagem em Placa	<1X10 ¹ ufc/g
ENTEROCOCCUS	PO-012 contagem em Placa	<1X10 ¹ ufc/g
BOLOR E LEVEDURAS	Contagem em Placa	<100 ufc/g

Bairralimentar, Lda.	FICHA TÉCNICA BATATA FRITA PALHA 500G MARCA BARRADINHA	FT2008EV4
Controlo Qualidade		Página 4/5

XI. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

CARACTERÍSTICAS	DESCRIÇÃO
Aspecto	Palha
Gosto	Salgado
Textura	Rugosa
Odor	suis generis
Cor	Amarela

XII. CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Conforme regulamentação em vigor (e/ou códigos das utilizações) para o produto acabado assim como para o conjunto dos seus componentes.	
DESIGNAÇÃO REGULAMENTAR	DESCRIÇÃO
DL n.º 26/2016 de 9 de junho	Estabelece as regras de rotulagem aplicáveis aos géneros alimentícios.

XIII. EXIGÊNCIAS ESPECÍFICAS ANEXADAS AO RISCO DE PRODUTOS

As exigências específicas são um suporte a fim de evitar contaminações de produtos, no entanto devem ser completadas pelas ações corretivas, colocando em evidência as não conformidades.

No quadro do fabrico de produto, objeto da presença de especificações técnicas, colocamos em prática as seguintes solicitações:

1- Exigências sobre as matérias-primas

É efetuada uma análise de risco nas matérias-primas que entram na composição do produto, e estabelecido um plano de controlo e/ou de auditoria em função dos riscos.

Este plano de controlo integra os controlos efetuados e as garantias/boletins de análise obtidos dos fornecedores. O plano é estabelecido em função dos riscos da matéria-prima, da sua origem e do fornecedor.

2- Exigências relativas ao processo

Rastreabilidade: a rastreabilidade dos produtos é assegurada.

Adulteração: são feitas análises iniciais no processo de preparação para verificar a conformidade da fórmula do fabrico.

Risco de corpo estranho: as linhas de produção estão equipadas de meios para controlar os corpos estranhos (exemplo: filtros; detector de metais)

3- Exigências relativas ao local de produção

Higiene: estabelecer um plano de controlo microbiológico do local de produção. São feitos protocolos de limpeza e desinfecção, para evitar contaminação química e microbiológica do produto.

Risco químico: os óleos e massas lubrificantes para manutenção devem ser controladas e identificadas, assim como devem ser próprias para a indústria alimentar. Devem ser avaliados os riscos de contaminações.

<i>Bairralimentar, Lda.</i>	FICHA TÉCNICA BATATA FRITA PALHA 500G MARCA BAIRRADINHA	FT2008EV4
Controlo Qualidade		Página 5/5

4- Exigências relativas ao produto acabado

Vida do produto: - são efectuados testes de estabilidade/envelhecimento do produto, inclui fazer testes de variação de temperaturas às que o produto pode estar sujeito e aos microrganismos potencialmente presente.

O estudo de envelhecimento garantirá as propriedades intrínsecas do produto até ao fim de validade do produto, pelas análises físico-químicas e de degustação (evolução dos critérios FQ, vitaminas, qualidades organolépticas).

Planos de auto-controlo: existentes nos diversos processos que garantem a qualidade e correcta manipulação do produto.

