	FICHA TÉCNICA	Página: 1 de 1 Ref.: Ficha Técnica – Bôla Salgada Edição: 0 Data: 01-10-2019
	BÔLA SALGADA	

1. Produto

Produto	Bôla Salgada
Fabricante	
Morada	
Telefone /Fax	
Licença Sanitária	
Licença de alvará de utilização	

2. Informação do Rótulo (em caso de embalamento)

 Bôla Salgada	Ingredientes	Farinha tipo 65 Manteiga Vinho Branco Azeite Gemas de ovo Sal Levedura Massa Mãe Lombo de Porco Bacon Chouriço
Lote		----------
Apresentação		Apresenta-se em unidades de aprox. 1000 gr
Consumir até:		Consumir de preferência no dia.
Condições de conservação		Local seco e devidamente acondicionado
Data de embalagem		Não aplicável – vendido a Granel
Modo de Utilização/Consumo		***Atenção: Contém Glúten*** ***Os Consumidores com intolerância ao***

	Glúten NÃO deverão consumir Bolos

3. Condições de Conservação / Distribuição/ Exposição / Validade

Conservação	Num local seco e devidamente acondicionado
Distribuição	Deve ser efetuado em carros com caixas com ventilação indireta, exclusiva para transporte de pão
Exposição	Local resguardado de qualquer tipo de contaminação
Validade	Deverá ser consumido no prazo máximo de 2, 3 dias

4. Processo de Fabrico/Controlo

Receção das matérias-primas		
M.Prima	**Controlo**	**Acondicionamento**
Farinhas em sacas e silos **Melhorante em sacas**	Verificação das condições de transporte (Higiene, disposição); Verificação da frescura do produto [características organoléticas (cheiro, cor), higiene]	Armazenamento em local seco e fresco controlo de tempo de conservação
Sal	Verificação das condições de transporte (Higiene, disposição) e do produto (Embalagem, prazos de validade, higiene)	Armazenamento em local seco e fresco Controlo de tempo de conservação
Produtos cárnicos em condições de refrigeração	Verificação das condições de transporte (Higiene, temperatura, disposição); Verificação da frescura do produto [Temperatura, características organolépticas (cheiro, cor), higiene]	Armazenamento em condições de refrigeração (T.º entre 0.ºC a 4.ºC); controlo de tempo e temperatura de conservação

5. Processo de Fabrico/Controlo

Fabrico
Controlo
Verificação das condições de higiene, verificação das condições de cozimento e do produto (tempo, temperatura do forno, temperatura interior do produto); analises ao produto após cozimento

Expedição/Distribuição
Controlo
Controlo da quantidade de produto expedido, controlo das condições de transporte (higiene da caixa e acondicionamento do produto na mesma)

6. Recomendações ao consumidor:

Recomenda-se que a Bôla de Carne seja devidamente acondicionada e que a mesma seja consumida no próprio dia, fria ou pré aquecida.

Nota: Os Consumidores com intolerância ao Glúten não deverão consumir Bôlas Salgadas.

Elaborado por: Data:	Verificado por: Data:	Aprovado por: Data: