



FICHA TÉCNICA

PÃO ROSA NEGRA

Página: 1 de 1
Ref.: Ficha Técnica – Pão
Rosa Negra
Edição: 0
Data: 08/01/2021

1. Produto

Produto	Pão Rosa Negra
Fabricante	Dias & Pereira dos Santos, Lda.
Morada	Parque Industrial do Tortosendo Lote 4
Telefone /Fax	275 958 018 / 275 958 018
Licença Sanitária	IC I PB 695
Licença de alvará de utilização	114/01

2. Informação do Rótulo (em caso de embalagem)

	I n g r e d i e n t e s	Farinha de Trigo T65 Farinha de Trigo T110 Farinha Integral Torrada T150 Farinha de Alfarroba Grão de centeio cozido Massa Mãe "Leonor" Mel Bagas de Zimbro (Chá) Sal Levedura Água
Lote		----- -
Apresentação		Apresentam-se em unidades de 500 Gr
Consumir até:		Consumir no prazo de 5 dias

Condições de conservação	Local seco e devidamente acondicionado
Data de embalagem	Consumir no prazo de 5 dias
Modo de Utilização/Consumo	Consumir no prazo de 5 dias Atenção: Contém Glúten Os Consumidores com intolerância ao Glúten NÃO deverão consumir Pães

3. Condições de Conservação / Distribuição/ Exposição / Validade

Conservação	Num local seco e devidamente acondicionado
Distribuição	Deve ser efectuada em carros com caixas com ventilação indirecta, exclusiva para transporte de pão
Exposição	Local resguardado de qualquer tipo de contaminação
Validade	Deverá ser consumido no dia

4. Processo de Fabrico/Controlo

Recepção das matérias-primas		
M.Prima	Controlo	Acondicionamento
Farinhas em sacas e silos	Verificação das condições de transporte (Higiene, disposição); Verificação da frescura do produto [características organolépticas (cheiro, cor), higiene]	Armazenamento em local seco e fresco controlo de tempo de conservação
Fermento	Verificação das condições de transporte (Higiene, disposição) e do produto (Temperatura, embalagem, prazos de validade e higiene)	Armazenamento em condições de refrigeração (T.º entre 0.º C a 5.º C); controlo de tempo e temperatura 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

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); análises 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 o PÃO ROSA NEGRA, seja devidamente acondicionada e que o mesmo seja consumido no próprio dia.

Nota: Os Consumidores com intolerância ao Glúten não deverão consumir o Pão Rosa Negra

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