

FT 06 – PASTEL DE MOLHO COM RECHEIO DE LEITÃO**1. DESCRIÇÃO**

Produto Ultracongelado, de cor esbranquiçada. Para consumir após preparação (Forno). Após preparação assume uma tonalidade dourada.

2. INGREDIENTES

Farinha de TRIGO, água, margarina (gorduras e óleos vegetais (palma, colza e girassol), álcool etílico, amido de TRIGO, açúcar, sal, acidificante (E330)), Leitão assado desfiado (carne de suíno, sal, alho, vinagre de vinho, vinho branco, banha de porco, louro e erva de Provença), molho de leitão (sal, alho, vinagre de vinho, vinho branco, banha de porco, louro e erva de Provença), azeite, cebola, alho e sal.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: *Sui generis*

Odor: *Sui generis*

Sabor: *Sui generis*

4. ALÉRGENOS (INCLUINDO DERIVADOS E POSSÍVEIS CONTAMINAÇÕES CRUZADAS)

Contém: Glúten e Sulfitos.

Pode conter vestígios de Soja, Aipo, Mostarda, Leite, Crustáceos, Moluscos e Peixes.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	VALOR MÁXIMO POR GRAMA DE PRODUTO (ufc/g)	NORMA DE REFERÊNCIA
Microrganismos a 30°C	$<1 \times 10^3$	ISO 4833-1:2013 + A1:2022
Enterobacteriaceae	$<1 \times 10^2$	ISO 21528-2:2017
Contagem de <i>E. coli</i>	$<1 \times 10^1$	ISO 16649-2:2001
<i>Staphylococcus aureus</i>	$<1 \times 10^1$	ISO 6888-1:2021
Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i>	Ausência em 25 g	ISO 6579-1:2017 + A1:2020
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g	ISO 11290-1:2017

