

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Nome	Pão de Ló
Peso Líquido	Variável
Prazo de validade	15 dias



### CARATERÍSTICAS

Formato	Redondo
---------	---------

### INGREDIENTES

Ovos, açúcar, farinha de trigo T55, soro de leite, fermento em pó e sal.

### CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor exterior	<i>Castanha clara</i>
Cor interior	<i>Amarelo claro</i>
Textura	<i>Sui generis</i>
Cheiro e sabor	<i>Sabor característico, sem odores desagradáveis, nem a bafio nem a ranço</i>

### CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Unidade (UFC/g)		
	Satisfatório	No limite	Insatisfatório
Contagem de bolores e leveduras a 25º C	< 10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> -<10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>
Contagem de Microrganismos a 30º C	< 10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> -<10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<20	20 -≤10 <sup>2</sup>	>10 <sup>2</sup>
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausente em 25g		

NOTA: Não existe legislação que estabeleça critérios e valores máximos recomendáveis para os parâmetros microbiológicos. Assim sendo, consideram-se como parâmetros e valores admissíveis os recomendados no documento "Diretrizes para avaliar a segurança microbiológica de alimentos pronto a comer colocados no mercado" da Health Protection Agency.

### CARATERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Todos os materiais de embalagem são adequados para o contacto com os alimentos.

Formato variado	Papel almaço
-----------------	--------------

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA (POR 100g DE PRODUTO)

Energia	330 kcal/ 1383 kJ
Lípidos	8 g
Dos quais: Lípidos Saturados	2.4 g
Hidratos de Carbono total	54 g
Dos quais: Açúcares Totais	39.3 g
Fibras	3.8 g
Proteína	8.7 g
Sal (sódio)	0.58 g (0.234 g)

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco. Proteger do calor e humidade.

### CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Sem condições especiais. Transportar ao abrigo do calor e humidade.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Produto pronto a consumir

### UTILIZAÇÃO PREVISTA

Consumidor alvo

População em geral

Grupos de risco

Intolerantes aos alergénios mencionados

### ALERGÉNIOS

GLÚTEN, OVOS, LEITE (LACTOSE)

### OGM's

O produto não é abrangido pelo âmbito de aplicação dos Regulamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, ou seja, não contém nem é composto por OGM, nem foi produzido a partir de OGM, nem contém ingredientes produzidos a partir de OGM

### RADIAÇÃO IONIZANTE

Este produto não sofre, em qualquer fase do processo de produção, qualquer tratamento com radiação ionizante.