IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR			
CLIENTE	**SABORES DE SANTA CLARA, Produtos Tradicionais Lda.**		
MORADA	Av. Francisco Fino 22 7300-037 Portalegre		
CONTACTOS	**Telefone:** 245341087 **mail**: geral@saboressantaclara.com		
DESCRIÇÃO DO PRODUTO			
DOMINAÇÃO LEGAL	Rebuçado de ovo. Contém edulcorante.		
LISTA DE INGREDIENTES	Ingredientes: Gema de **OVO** pasteurizada (48,7%), açúcar, água, glicose, edulcorante (isomalt) e estabilizante (goma arábica)		
PROCESSOS DE PRODUÇÃO	- Cozedura	**MODO DE UTILIZAÇÃO**	*Não aplicável*
DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA	1 mês após data de produção.	**EXPRESSÃO**	dd/mm/aaaa
CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO	Sem necessidades especiais de conservação - Temperatura Ambiente	**CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO**	Sem necessidades especiais de conservação - Temperatura Ambiente
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	Rebuçado esférico coberto por uma capa crocante embalado em lata metálica.	**EMBALAGEM**	1ª Papel de seda para uso alimentar 2ª Saco de Plástico para uso alimentar. 3ª Lata metálica
		PESO LÍQUÍDO	**Limite (%)** / **Controlo Metrológico** / **Símbolo "e"**
		3 unidades - 50g	9
		6 unidades - 100g	4,5
		12 unidades - 200g	4,5
		18 unidades - 300g	3
			Sim / Não
FOTO	**Individual**	**Embalagem**	

AVALIAÇÃO LABORATORIAL

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS	
Parâmetro	**Valor máx. de aceitação**
Contagem de Microrganismos a 30ºC	≤ $1x10^4$ ufc/g
Contagem de Coliformes	< $1x10^2$ ufc/g
Contagem de *Escherichia coli*	< 1x 10 ufc/g
Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	< $1x10^2$ ufc/g
Contagem de Bolores e Leveduras	≤ $1x10^2$ ufc/g
Pesquisa de Salmonella spp	Ausência 25 g

CRITÉRIOS FISICO QUIMICOS	
Parâmetro	**Valor máx. de aceitação**
% Humidade	*< 15%*

CRITÉRIOS ORGANOLÉTICOS	
Aspeto	Esférico
Cor	Amarelo com capa brilhante
Sabor	Caraterístico a Ovo
Cheiro	Característico
Textura	Capa crocante e cremoso no interior

ALERGÉNIOS - Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias

SUBSTÂNCIA	Presente	Vestigios	Ausente
1. **Cereais que contêm glúten** (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas)			X
2. **Crustáceos** e produtos à base de crustáceos.			X
3. **Ovos** e produtos à base de ovos.	X		
4. **Peixes** e produtos à base de peixe.			X
5. **Amendoins** e produtos à base de amendoins;			X
6. **Soja** e produtos à base de soja,			X
7. **Leite** e produtos à base de leite (incluindo lactose)			X
8. **Frutos de casca rija**			X
9. **Aipo** e produtos à base de aipo			X
10. **Mostarda** e produtos à base de mostarda			X
11. **Sementes de sésamo** e produtos à base de sementes de sésamo			X
12. **Dióxido de enxofre e sulfitos** (> 10 mg/kg ou 10 mg/l em SO_2 total)			X
13. **Tremoço** e produtos à base de tremoço			X
14. **Moluscos** e produtos à base de moluscos.			X

PÚBLICO ALVO	Lojas com produtos de qualidade selecionada.

NOTA IMPORTANTE: As fichas técnicas distribuídas ao cliente são cópias não controladas, pelo que poderão sofrer alterações ao nível de conteúdo e formato, sem que as mesmas sejam atualizadas e informadas ao cliente. A alteração do conteúdo da ficha técnica, pode pressupor a atualização de rotulagem

Elaborado por: COMPROVA - Rute Nicau Cassapo
Aprovado por: **SABORES SANTA CLARA –** Equipa HACCP

Edição 01
Data de Aprovação: Setembro 2014