

	<b>FICHA DE PRODUTO</b>	Código: <b>FP 9 9 1 2 9</b>
	FABRICA: ANLEO S/N NAVIA - ASTURIAS	Página 1 de 2

NOME DO PRODUTO	MOZZARELLA ESPECIAL PARA PIZZA	
MARCA/ CLIENTE	RENY PICOT	
CARACTERÍSTICAS EMBALAGEM INDIVIDUAL EMBALAGEM COLETIVA	EMBALAGEM INDIVIDUAL	APRESENTAÇÃO: Barra de 3 kg. aprox.
		LOTE: Código numérico formado pelo dia correspondente do ano, seguido do último dígito do ano em curso.
		EXIGÊNCIAS CLIENTE:
	EMBALAGEM COLETIVA	LOTE: Código numérico formado pelo dia correspondente do ano, seguido do último dígito do ano em curso.
		Nº UNIDADES: 3 barras /caixa .
		EXIGÊNCIAS (CLIENTE/ILAS):
	PALETIZAÇÃO	DIMENSÕES: 800 x 1200 mm
		Nº UNIDADES: 84 caixas / palete (12 base x 8 altura).
		CARACTERÍSTICAS: Retratalizada. LPR
DATA PREFERENTE DE CONSUMO OU PRAZO DE VALIDADE	Validade: 4 meses Inscrição: Dia, mês, ano.	
INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MODO DE UTILIZAR	Conservar no frio entre +1°C e +8°C. Ralado, pizza.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Sabor e Cheiro: Láctico característico. Cor: Uniforme, branco amarelado. Textura: Ligeiramente elástica. Aspecto: Liso, uniforme.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	E. S. T. G/ S pH Sal	50 % mín. 40 % mín. 5,3 (5,1-5,5) 1,5 % (1,1-1,9)
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Enterobacterias E.Coli Estafilococos aureus Salmonella Listeria Monocytogenes	Máx. 1000 U.F.C./g. Máx. 1000 U.F.C./g. Máx. 100 U.F.C./g. Ausência / 25g. Ausência / 25g.

<b>EMITIDO EM:</b>  Janeiro 2015	<b>Nº REVISÕES</b>  7	<b>EMITIDO POR</b> Responsável Controlo de Qualidade da Área Queijo  Jorge Pérez	<b>REVISTO POR</b> Chefe do Departamento de Controlo de Qualidade  Cristina García	<b>APROVADO POR</b> Chefe da Área Queijo  Ricardo Iglesias
--	-----------------------------	--	--	---

	<b>FICHA DE PRODUTO</b>	Código: <b>FP 9 9 1 2 9</b>
	FABRICA: ANLEO S/N NAVIA - ASTURIAS	Página 2 de 2

<b>ETIQUETAGEM</b>	<b>COMPOSIÇÃO QUALITATIVA</b>	Leite de vaca pasteurizado, sal, coalho e cultivos lácteos.			
	<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL</b>	Valor nutricional médio por 100g: Valor energético 310 Kcal (1290 Kj) Gordura 22g Das quais saturadas 14g Proteínas 27g Hidratos de Carbono 1g Dos quais açúcares 1g Sódio 0,6g			
<b>CÓDIGO EAN (UNIDADE)</b>		<b>2 9 3 0 7 4 9 X X X X X X</b>			
<b>CÓDIGO EAN (CAIXA)</b>		<b>2 9 3 0 7 4 9 X X X X X X</b>			
<b>DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM INDIVIDUAL</b> (Indicar quando se justifique: - Documentos a anexar, etiquetagem especial, materiais, gramagens, impressão, outros dados, peso)		Filme plástico. 280 x 110 x 110 mm aprox.			
<b>DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM COLETIVA</b> (Indicar quando se justifique: Documentos a anexar, etiquetagem especial, materiais, gramagens, impressão, outros dados, peso)		Caixa de cartão com etiqueta autocolante. 300 x 300 x 110mm			
<b>INFORMAÇÃO SOBRE O MATERIAL DE EMBALAGEM</b>		O material de embalagem utilizado, está em conformidade com: Regulamento (CE) nº1935/2004 (e posteriores modificações) sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos. Regulamento (CE) 10/2011 (e posteriores modificações) sobre os materiais e objetos plásticos destinados a entrar em contacto com os alimentos.			
<b>IONIZAÇÃO</b>		O produto não é submetido a qualquer processo de irradiação ionizante			
<b>EXIGÊNCIAS DO CLIENTE</b> (Indicar quando se justifique: Documentos a anexar, etiquetagem especial, quarentenas, vida útil, outros dados)					
<b>OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS)</b> (Regulamentos (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003)		Este produto não é geneticamente modificado, nem contém ingredientes, aditivos, aromas ou outras matérias provenientes de materiais geneticamente modificados. No caso de se verificar uma contaminação acidental de OGM esta não ultrapassará os limites estabelecidos no Regulamento (CE) 1829/2003.			
<b>ALERGÉNIOS PRESENTES NO PRODUTO</b> (DE ACORDO COM O REGULAMENTO (CE) 1169/2011)		Cereais que contêm glúten ou derivados	NÃO	Frutos de casca (Nozes...) ou derivados	NÃO
		Crustáceos ou derivados	NÃO	Aipo ou derivados	NÃO
		Ovos ou derivados	NÃO	Mostarda ou derivados	NÃO
		Peixe ou derivados	NÃO	Sésamo ou derivados	NÃO
		Amendoins ou derivados	NÃO	SO <sub>2</sub> concentração maior de 10 mg/Kg ou 10 mg/l	NÃO
		Soja ou derivados	NÃO	Tremoço ou produtos à base de tremoço	NÃO
		Leite (incluindo lactose) ou derivados	<b>SIM</b>	Moluscos ou produtos à base de moluscos	NÃO