



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 48.33 – Pani Creme Doce Balde 7Kg

Edição: 00 / 06.25

Página 1 de 3

1. MARCA

Paniminho.

2. PRODUTO

Pani Creme Doce Balde 7kg.

3. APLICAÇÕES

Para uso industrial, pastelaria, confeitaria e afins. Não apto para diabéticos e população intolerante aos alergénios indicados na ficha técnica.

4. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

Produto de aplicação direta.

5. INGREDIENTES

Xarope de glucose, açúcar, água, OVO pasteurizado, amido de milho modificado, gordura vegetal (RSPO, colza), conservantes (sorbato de potássio), regulador de acidez (ácido tartárico), corantes (tartarazina* e vermelho allura AC*).

* tartrazina e vermelho allura AC: "Pode causar efeitos negativos na atividade e na atenção das crianças".

6. CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

Conservar num lugar limpo, fresco e seco, protegido da luz e evitando alterações bruscas de temperatura e humidade.

7. UNIDADES DE VENDA

Balde 7kg - Balde de polipropileno termosselado com tampa.

8. VALIDADE (DIAS)

365.

9. VALIDADE (APÓS ABERTURA - DIAS)

Pendente das condições de utilização e conservação em refrigeração.



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 48.33 – Pani Creme Doce Balde 7Kg

Edição: 00 / 06.25

Página 2 de 3

10. LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

Reg. (CE) n° 852/2004*; Reg. (CE) n° 853/2004*; Reg. (UE) n°2023/915*; Reg.(CE) n° 396/2005*; Reg. (CE) n° 2073/2005*; Reg. (UE) n°1333/2008*; (*) ou equivalente em função da evolução legislativa.

11. ALERGENIOS

Ovos e produtos à base de ovos.

12. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado físico	Pasta homogénea
Cor	Amarelo
Odor	Ovo
Sabor	Ovo

13. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

°Brix (20 °C)	$52,0 \leq \text{Brix} \leq 58,0$
pH	$5,3 \leq \text{pH} \leq 5,7$
Humidade	41 – 45%
Cinzas Totais %	0,25 – 0,35
Aw	0,84 – 0,96
Viscosidade	38000 - 44000
Dioxinas, PCB's, Furanos	Máx. 6

14. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (POR 100G)

Energia	1062 KJ / 251 kcal
Lípidos	4,3g
- dos quais Saturados	1,9g
Hidratos de Carbono	53,0g
- dos quais Açúcares	44,3g
Proteínas	<2,0g
Sal	0,06g



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 48.33 – Pani Creme Doce Balde 7Kg

Edição: 00 / 06.25

Página 3 de 3

Fibras	<1,0g
---------------	-------

15. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos	Valores Máximos	REQUISITOS FINAL VALIDADE (CRITÉRIOS LEGAIS)
Mesófilos a 30°C (PCA)	<1,0x10 ⁴ UFC/g	
Salmonella (Minividas)	Não detetado / 25g	Não detetado / 25g
Enterobactérias totais (VRBG)	<1,0x10 ¹ UFC/g	
Escherichia coli (Coli ID)	<1,0x10 ¹ UFC/g	
Listeria monocytogenes (Minivida)	Não detetado / 25g	Não detetado / 25g
Staphylococcus aureus	<1,0x10 ¹ UFC/g	
Bolores e Leveduras	<5,0x10 ² UFC/g	
Clostrídios sulfito-redutores	<1,0x10 ³ UFC/g	

16. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM'S)

De acordo com os Regulamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, este produto não é de origem geneticamente modificada (OGM).

17. MODO DE PREPARAÇÃO / UTILIZAÇÃO

Uma vez aberta a embalagem, retirar a quantidade desejada e armazenar o restante a temperaturas de refrigeração cobrindo a superfície da embalagem com papel parafinado.

18. OUTRAS INFORMAÇÕES

Documento elaborado a partir de informações cedidas pelo fornecedor. Toda a informação contida neste documento é a tradução fiel do seu original.