



## FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 13.66 – Prove Folhado (MB – RSPO) Sem Óleos Hidrogenados

Página 1 de 3

Edição: 00 / 01.21

### 1 - DESIGNAÇÃO DO PRODUTO

Margarina Prove especial para Folhado.

### 2 - DESCRIÇÃO

Margarina cujos componentes gordos são uma mistura de óleos e gorduras comestíveis de origem vegetal, sem óleos hidrogenados.

### 3 - APLICAÇÃO

Margarina com uma excelente plasticidade, com uma boa consistência e de fácil manuseamento, permitindo obter folhados leves e estaladiços, mantendo a frescura por muito tempo.

### 4 - INGREDIENTES

Óleos e gorduras vegetais simples (óleo de palma MB-RSPO e seus derivados MB-RSPO e óleo de girassol em proporções variáveis), água, sal (2,9%), emulsionantes (mono-diglicéridos e lecitina de SOJA), aromas, corante orgânico natural ( $\beta$ -caroteno), antioxidante (extrato natural rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo) e regulador de acidez (ácido cítrico).

### 5 – INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100G)

Valor Energético	2946KJ / 716Kcal
Lípidos	80g
Dos quais saturados	40,1g
Hidratos de carbono	0,0g
Dos quais açúcares	0,0g
Fibras alimentares	0,0g
Proteínas	0,0g
Sal	2,9g

### 6 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Aspeto** Gorduroso e homogéneo

**Cor** Amarelo

**Cheiro** Butiroso

**Sabor** Butiroso



## FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 13.66 – Prove Folhado (MB – RSPO) Sem Óleos Hidrogenados

Página 2 de 3

Edição: 00 / 01.21

### 7 - CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

Parâmetro	Máximo	Mínimo	Nominal	Método
Humidade (%)	16,0	_____	_____	IT LQM 08
Índice de Peróxido (meq/Kg)	2 <sup>(1)</sup>	_____	_____	IT LQM 04
Ponto de Fusão (°C)	46,0	40,0	_____	IT LQM 09

(1) - À saída das nossas instalações

### 8 - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Máximo	Método
Pesquisa de Bactérias Coliformes	Neg 1g	IT LMB 03
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	Neg 1g	IT LMB 04
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	<1 x10 <sup>1</sup> UFC/g	IT LMB 06
Contagem de Bolores e Leveduras	<1 x10 <sup>2</sup> UFC/g	IT LMB 02
Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Neg 25g	IT LMB 07
Contagem de Aeróbios Mesófilos	<1 x10 <sup>3</sup> UFC/g	IT LMB 01

**NOTA:** Visto a aplicação industrial deste produto implicar processamento térmico, o produto não apresenta risco microbiológico significativo, pelo que, as análises efetuadas são por Controlo de Inspeção e não de Rotina.

### 9 - EMBALAGEM

Caixa com 5 placas de 2Kg, total de 10Kg.

Caixa com 2 blocos de 5Kg, total de 10Kg.

Blocos de 10kg.

### 10 - VALIDADE

Nove meses.

### 11 - MARCAÇÃO

#### Caixa e placas:

Lote: 3 dígitos + 1 dígito

Data de Validade: (dia / mês / ano).

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Mod. 010
	FT 13.66 – Prove Folhado (MB – RSPO) Sem Óleos Hidrogenados Edição: 00 / 01.21	Página 3 de 3

## **12 - ARMAZENAGEM**

Lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

## **13 - TRANSPORTE**

Camião com caixa isotérmica.

## **14 - OUTRAS INFORMAÇÕES**

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

---