

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Código	FTPAG 04/03
		Data elaboração	09/07/2016
BATATA DOCE CHIPS SEM SAL		Revisão	05
		Página	Página 1 de 3

1. DESCRIÇÃO:

Batata doce chips

2. INGREDIENTES:

Batata doce in natura, gordura vegetal de palma

3. ALERTAS:

Declaração alergênica - **ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA.**

Declaração glúten - **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

4. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 80 porções			
Porção: 25 g (1 1/2 xícara)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	512,0	128,0	6,4
Carboidratos totais (g)	56,0	14,0	4,7
Açúcares totais (g)	18,4	4,6	
Aç adicionados (g)	0,0	0,0	0,0
Proteínas (g)	3,2	0,8	1,6
Gorduras totais (g)	31,0	7,8	11,9
Gord saturadas (g)	14,8	3,7	18,5
Gord trans (g)	0,0	0,0	0,0
Fibra alimentar (g)	4,4	1,1	4,4
Sódio (mg)	8,0	2,0	0,1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

*% dos Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Código	FTPAG 04/03
		Data elaboração	09/07/2016
BATATA DOCE CHIPS SEM SAL		Revisão	05
		Página	Página 2 de 3

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Características	Desejável	Limite
Formato	Redondo irregular	Redondo irregular
Espessura	1 mm	1 mm
Cor	Levemente amarela	Amarela clara à amarela escuro
Crocância	Crocante	Crocante
Sabor	Sabor adocicado	Sabor adocicado

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ensaio	Unidade	VMP	LQ	Método/Referência
<i>Coliformes 45°C termotolerantes / Escherichia coli</i>	NMP	10	-----	CMM
<i>Salmonella</i>	P-A/25g	Ausência	-----	CMM
<i>Bolores e Leveduras</i>	UFC/g	10 ³	-----	CMM
<i>Estaphylococos Coagulase Positiva/g</i>	UFC/g	10 ³	-----	CMM

LQ: limite de quantificação

P-A/100ml : Presença ou ausência em 100 mL

UFC: unidade formadoras de colônia **VMP:** Valor máximo permitido

CMM: VANDERZANT. C. SPLITTSTOESSER.D.R. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3ed. Washington. APHA, 1996

Parâmetros de análise de acordo com RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019 (ANVISA).

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO <u>ACABADO</u>	Código	FTPAG 04/03
		Data elaboração	09/07/2016
BATATA DOCE CHIPS SEM SAL		Revisão	05
		Página	Página 3 de 3

7. VALIDADE: 6 MESES

8. CUIDADOS NA CONSERVAÇÃO:

Manter em local seco e arejado e ao abrigo da luz solar.

Zona



Cerealista

— online —