


FICHA TÉCNICA

Nome do artigo *Pão de urtiga*

<p>Descrição do artigo</p>	<p>Foto</p>	
-----------------------------------	-------------	---

<p>Composição</p>	<p>Farinha de centeio tipo 70, farinha de trigo tipo 65, urtiga, massa velha, sal</p>
--------------------------	---

		Parâmetro	Valor Recomendado
<p>Caraterísticas do produto</p>	<p>Nutricionais (por 100g de produto)</p>	Valor energético	316kcal
		Proteínas	10g
		Hidratos de Carbono	44g
		Dos quais açúcares	15,3g
		Lipidos	12,2g
		Dos quais saturados	5,3g
		Fibras Alimentares	0,5g
Sódio	1,1g		

<p>Elaborado por:</p> 	<p>Verificado por:</p> 	<p>Aprovado por:</p> 
---	--	--

FICHA TÉCNICA

Validade	5 dias após o dia do fabrico	
Consumidor de Risco/Alergénios	Consumidores em geral. Não aconselhado a portadores da doença celíaca (intolerância ao glúten), hipertensos e aos que possuem alergias ou intolerâncias alimentares a algum dos ingredientes declarados.	
Instruções de conservação	Em ambiente limpo, seco	
Instruções de consumo:	Recomenda-se o consumo no dia de fabrico ou até antes do prazo de validade, evitando assim alterações do ponto de vista da sua consistência e sabor.	
Rotulagem	Lote	Atribuído em função da data de fabrico
	Validade	Consumir de preferência antes do fim de: 5 dias após o dia do fabrico
Acondicionamento	Embalado em saco de papel	

Elaborado por:



Verificado por:

Eng.ª *Andréa Veríssimo*
Engenheira Alimentar

Aprovado por:

Eng.ª *Andréa Veríssimo*
Engenheira Alimentar