



<b>Ficha Técnica</b> <b>FT 017 – Folhado Mil Folhas</b>		Nº: FTP 017
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 1 de 2
		Versão: 1.7

**Descrição do Produto:** Produto de pasteleria ultracongelado com massa folhada e entremeada com pão-de-ló recheado e coberto com creme de mil folhas e polvilhado com canela.



#### Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (Kg.)	Recheio	Código de Venda
Rectangular	38.0x17.0x6.5	1.200	Com (ver descrição)	63040

Microbiológicas:

Parâmetro Microbiológico	Método	Valor Máximos Admissíveis *
Quantificação de Microrganismos a 30°C	ISO 4833:2002	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Quantificação de Bolores e Leveduras	ISO21527:2008	≤ 10 <sup>6</sup> UFC/g
Quantificação de Coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g
Quantificação de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 UFC/g
Quantificação de Estafilococos coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
Pesquisa de Esporos de Clostrídios Sulfito-Redutores	NP 2262:1986	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g
Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	ISO 6579:2002	Ausência/25g
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Vidas - biomérieux	Ausência/25g

\*Fonte: "Valores Guia para a avaliação da qualidade microbiológica de alimentos cozinhados prontos a consumir" – Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

**Ingredientes:** Folhado (farinha de trigo (contém **glúten**), margarina vegetal (óleos e gorduras vegetais parcialmente fracionados (80%) (1), água, sal (1.5%), emulsionantes (E471(2), E322 lecitina de **soja**), regulador de acidez (E330), conservante (E202), aromas, corante (betacaroteno)), água, sal), massa de **ovo** (água, produto semicompleto em pó para a elaboração de creme (açúcar, amido modificado, soro de **leite** e proteínas lácteas (contém **leite**), gordura vegetal hidrogenada, espessante (E401), regulador de acidez (E170), xarope de glucose, emulsionante (E472b), conservante (E202), sal, estabilizador (E516), corantes (E102, E110) e aromatizante), açúcar, gema de **ovo**, margarina vegetal (óleos vegetais e gorduras não hidrogenadas [80%] (gorduras (palma), óleos (**soja** e girassol e milho, na proporção variável)), água, sal (1%), emulsionante (E471), conservante (E202), regulador de acidez (E330), aromas, corantes (betacaroteno)), **nata** (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de **leite**, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de **soja**, E472b), sal, aromas, corantes (betacaroteno), calda de açúcar (água, açúcar, limão, canela), água, massa de pão-de-ló (**ovos**, farinha de trigo (contém **glúten**), açúcar, produto concentrado em pó para fabrico de pão-de-ló (farinha de trigo (contém **glúten**), amido, emulsionantes (E471, E472b, E477, E481), xarope de glucose, concentrado de proteína de soro de **leite**, levedantes (E500, E450) e corante (E160a)), água, açúcar, canela.

#### Embalagem:

Produto colocado em caixas de cartão canelado, envolvidas em filme de retracção e transportadas no interior de caixas de cartão canelado simples.

#### Conservação/Validade:

A fim de conservar todas as características da qualidade do produto, este deve estar devidamente isolado de outros alimentos e/ou matérias-primas que possam transmitir odores ou contaminações.  
Não volte a Congelar.

Deve ser conservado nas seguintes condições:

Local	Temperatura	Prazo de validade
Na câmara de frio	-18 °C	Máximo 12 meses

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração



<b>Ficha Técnica</b> <b>FT 017 – Folhado Mil Folhas</b>		Nº: FTP 017
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 2 de 2 Versão: 1.7

No frigorífico (depois de descongelado)	0 a 4 °C	Consumir no prazo de 4 dias
-----------------------------------------	----------	-----------------------------

**Nota:** O produto é armazenado em câmaras de frio, logo deve-se evitar as entradas e saídas constantes nas mesmas, a fim de não provocar qualquer tipo de oscilações térmicas no interior, para assim assegurar a segurança do produto.



Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração