



Ficha Técnica FT 176 – Bolo Caramelo

Nº: FTP 176

Pág.1 de 2

NA Nº: NA2014.05

Data: 2014-11-27

Versão: 1.1

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com duas camadas de pão-de-ló de chocolate, recheado a nata, entremeadas com bolachas embebidas em café, coberto com caramelo e decorado com arroz crocante.



Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg.)	Recheio	Código de Venda
Circular	24.0x5.5	1.500	Com (ver descrição)	63111
Circular Fatiado	24.0x5.5	1.500	Com (ver descrição)	43011
Circular	21.5x4.0	1.000	Com (ver descrição)	33111

Microbiológicas:

Parâmetro Microbiológico	Método	Valor Máximos Admissíveis *
Quantificação de Microrganismos a 30°C	ISO 4833:2002	≤ 10 ⁵ UFC/g
Quantificação de Bolores e Leveduras	ISO21527:2008	≤ 10 ⁶ UFC/g
Quantificação de Coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 ³ UFC/g
Quantificação de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 UFC/g
Quantificação de Estafilococos coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 ² UFC/g
Pesquisa de Esporos de Clostrídios Sulfito-Redutores	NP 2262:1986	≤ 10 ³ 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: Bolacha maria (farinha de trigo (65%) (contém **glúten**), açúcar, gordura vegetal, xarope de glucose e frutose, levedantes químicos: bicarbonato de sódio e amónio, sal, emulsionantes: lecitina de **soja**, soro de **leite** em pó (0.11%), antioxidantes: metabissulfito de sódio. Pode conter vestígios de **sésamo**), massa de chocolate (produto completo para fabrico de pão-de-ló (farinha de trigo (contém **glúten**), amido de trigo (contém **glúten**), emulsionantes (E471, E472b, E477, E481), concentrado de proteínas lácteas (contém **leite**), xarope de glucose, cacau em pó, levedantes (E450, E500), sal, estabilizador (E415)), **ovos**, água, calda café (água, café), **nata** (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de **leite**, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de **soja**, E472b), sal, aromas, corantes (betacaroteno)), gel (xarope de glucose, água, açúcar, gelificantes (E406, E440), reguladores de acidez (E330, E452), corante (E150d), conservante (E202) e aroma), calda de açúcar (água, açúcar, limão canela), crocante de arroz (açúcar, arroz), água, açúcar.

Embalagem:

Produto colocado em embalagens de cartão canelado envolvidas em filme de retração 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 armazenado em local próprio e 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 congelação	-18 °C	Máximo 12 meses
No frigorífico (depois de descongelado)	0 a 4 °C	Consumir no prazo de 4 dias

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração



Ficha Técnica FT 176 – Bolo Caramelo		Nº: FTP 176
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág.2de 2 Versão: 1.1

Nota: Produto ultra congelado, sendo armazenado em câmaras de congelação, devendo-se evitar a abertura constante das portas, a fim de não provocar qualquer tipo de oscilações térmicas no interior para assegurar a qualidade do produto.



Elaborado: Departamento Qualidade	Aprovado: Administração
-----------------------------------	-------------------------