



Ficha Técnica FT 002 – Tiramisú		Nº:FTP 002
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 1 de 2
		Versão: 1.9

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com pão-de-ló, palitos de la reine embebidos em café, coberto com creme de rum e cacau em pó.



Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (Kg.)	Recheio	Código Venda
Tabuleiro	37.0x24.0x4.0	1.300	Com (ver descrição)	63016
Taças	4.0x7.0	0.110	Com (Ver descrição)	62040

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: Nata (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de leite, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de soja, E472b), sal, aromas, corantes (betacaroteno)), massa de ovo (açúcar, água, gema de ovo, farinha de trigo (contém **glúten**)), biscoitos champanhe (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)), açúcar, ovos, 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), calda de açúcar (água, açúcar, limão, canela), água, açúcar, calda café (água, açúcar), preparado à base de cacau (cacau (20-22%) de manteiga de cacau, dextrose, amido de trigo (contém **glúten**), açúcar, gordura vegetal, baunilha), pasta aroma de café (corante (E150d), aroma, o café solúvel, extrato de café, água, xarope de glicose, conservantes (E202) e acidificante (E330)), pasta aroma de Tiramisú (vinho Marsala, xarope de glicose, açúcar, gema de ovo em pó, queijo em pó, gema de ovo líquido, água, aromas tostados de avelã, café instantâneo, corante (E150d), conservante (E202)).

Embalagem:

Produto colocado em embalagens de plástico PP e PS, 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
No frigorífico (depois de descongelado)	0 a 4 °C	Consumir no prazo de 4 dias

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração



Ficha Técnica FT 002 – Tiramisú		Nº:FTP 002
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 2 de 2 Versão: 1.9

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
-----------------------------------	-------------------------