



Ficha Técnica FT 124 – Bolo Tentação

Nº: FTP 124

Pág. 1 de 2

NA Nº: NA2014.05

Data: 2014-11-27

Versão: 1.6

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com duas camadas de pão-de-ló branco e uma de chocolate, recheado a nata, coberto com chocolate e decorado com nata e bolas de profiteroles com creme de ovo.



Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg)	Recheio	Código de Venda
Circular	26.0x7.5	1.500	Com (ver descrição)	63133
Circular Fatiado	26.0x7.5	1.500	Com (ver descrição)	43018
Circular	21.5x6.0	1.000	Com (ver descrição)	33133

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: creme pasteleiro (água, açúcar, produto concentrado em pó para a elaboração de creme (amido modificado, soro de **leite** em pó, dextrose, regulador de acidez (E170), óleo vegetal refinado e hidrogenada (coco), xarope de glucose, emulsionante (E472b), proteínas de **leite**, espessante (E401), estabilizador (E516), conservante (E202), sal e corante (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)), produto cremoso para recheio (açúcar, óleos e gorduras vegetais parcialmente fracionados, **avelã**, pó de cacau magro, **leite** em pó magro, emulsionantes (E322 lecitina de **soja**, aromatizantes)), calda de açúcar (água, açúcar, limão, canela), massa 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), bolas profiteroles (água, produto semi completo para uso industrial (farinha de trigo (contém **glúten**), **ovo** e clara de **ovo** em pó; óleos e gorduras vegetais; proteínas de **leite**; glucose; levedantes químico (E450 e E500), sal; emulsionante (E471)), óleo de girassol), água, massa de chocolate (produto completo em pó 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), açúcar.

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 armazenado em local próprio e isolado de outros alimentos e/ou matérias-primas que possam transmitir odores ou contaminações. Não volte a Congelar.

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração



Ficha Técnica FT 124 – Bolo Tentação		Nº: FTP 124
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 2 de 2 Versão: 1.6

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

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