



# Ficha Técnica

## FT 077 – Bolo de Bolacha Moka

Nº:FTP 077

Pág.1 de 2

NA Nº: NA2018.06

Data: 2018-08-20

Versão:1.8

**Descrição do Produto:** Produto de pasteleria ultracongelado, confeccionado com bolacha embebida em café, entremeada com creme moka e coberto a geleia de caramelo e bolacha ralada.



### Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (Kg.)	Recheio	Código de Venda
Circular	24.0x5.5	1.500	Com (ver descrição)	63114
Circular Fatiado	24.0x5.5	1.500	Com (ver descrição)	43014
Circular	21.0x4.5	1.000	Com (ver descrição)	33114

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:** Creme moka min. 53% [margarina (óleos e gorduras vegetais (80%) (óleos parcialmente hidrogenados (SOJA), gorduras (palma, coco), óleos (SOJA e girassol e colza e milho em proporções variáveis), gorduras parcialmente hidrogenadas (palma)), água, emulsionantes (E471, E322 lecitina de girassol), sal, conservante (E202), regulador de acidez (E330), aromas, corantes (E160b, E100)), açúcar, OVO pasteurizado, água e aroma de café (composição aromática: substâncias aromatizantes, preparações aromatizantes. Outros ingredientes: água, corante (E150d), café solúvel, açúcar, café natural moído, xarope de glicose, propilenglicol, acidificante (ácido cítrico), triacetina, conservantes (E202, E224), estabilizante (goma xantana)], bolacha min. 24% [farinha de TRIGO, açúcar, gordura vegetal (palma), xarope de glucose-frutose, LACTOSE (LEITE) 1%, levedantes (carbonatos de sódio, carbonatos de amónio), sal, emulsionante (lecitina se SOJA), antioxidante (METABISSULFITO de sódio)], geleia de caramelo [xarope de glucose-frutose, água, açúcar, gelificantes (E406, E440), reguladores de acidez (E330, E452), corante (E150d), conservante (E202) e aromas], água e café 0,39% [chicória, cevada (GLÜTEN), café].

### Lista de Alergénios:

Alergénios (incluindo produtos derivados)	SIM	VESTÍGIOS	NÃO
Cereais com glúten	X		
Crustáceos			X
Ovos	X		
Peixe			X
Amendoins		X	
Soja	X		
Leite	x		
Frutos com casca		X	
Aipo			X
Mostarda			X
Sementes de Sésamo		X	
Anidrido Sulfuroso e Sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg	X		
Tremoços			X
Moluscos			X

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração



Ficha Técnica  
FT 077 – Bolo de Bolacha Moka

Nº:FTP 077

Pág.2 de 2

NA Nº: NA2018.06

Data: 2018-08-20

Versão:1.8

**Informação Nutricional:**

Parâmetros	Por 100grs de produto
Energia (kJ/Kcal)	1608/384
Lípidos (g)	18,2
dos quais Ácidos Gordos Saturados (g)	7,0
Hidratos de Carbono (g)	51,7
dos quais Açúcares (g)	23,2
Proteínas (g)	3,4
Sal (g)	0,5

**Embalagem:**

Produto colocado em embalagens 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
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. Não Volte a Congelar. Produto Ultracongelado

**Modo de Preparação:**

Deixar descongelar entre 0-4°C durante, aproximadamente, 8-10 horas.

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração