



<b>Ficha Técnica</b> <b>FT 092 – Torre Babel Chocolate</b>		Nº:FTP 092
NA Nº:NA2017.05	Data:2017-05-09	Pág.1 de 1 Versão:1.2

**Descrição do Produto:** Produto de pastelaria confeccionado com camadas de bolachas entremeada com nata e chocolate.



#### Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg)	Recheio	Código de Venda
Circular	30.0x9.0	1.500	Com	62102

Microbiológicas:

Parâmetro Microbiológico	Método	Valor Recomendado
Quantificação de Microrganismos a 30°C	NP 4405	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Quantificação de Bolores e Leveduras	NF ISO 7954	≤ 10 <sup>1</sup> UFC/g
Quantificação de Coliformes 30°C	NP 3788	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g
Quantificação de <i>Escherichia coli</i>	NP 4936	≤ 10 UFC/g
Quantificação de Estafilococos coagulase +	NP 4400-2	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
Pesquisa de Clostrídios sulfito redutores	NP 2262	≤ 10 UFC/g
Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	ISO 6579/Vidas	Ausência/25g
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290/Vidas	Ausência/25g

**Ingredientes:** Massa bolacha (farinha de **trigo**, margarina vegetal (gorduras vegetais (palma, girassol, **soja**), sal, emulsionantes (E471, E322 contém **soja**), regulador de acidez (E330), conservante (E202), aromas, corante (E160a, sal)), açúcar, **amêndoa**, **ovo**, gema de **ovo**), creme de **avelã** (açúcar, óleos e gorduras vegetais parcialmente fracionados, **avelã**, pó de cacau magro, **leite** em pó magro, emulsionantes (E322 contém **soja**), aromatizantes, **nata** (gorduras vegetais, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de **leite**, emulsionantes (E472e, E322 contém **soja**, E472b), sal, aromas, corantes (E160a)), água, açúcar, granulado de chocolate (açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau magro em pó, agente abrillantador (E904), emulsionante (E322 contém **soja**), aroma (vanilina), conservante (E200)).

PODE CONTER VESTÍGIOS DE: AMENDOINS E OUTROS FRUTOS DE CASCA RIJA.

**Informação Nutricional:** Declaração Nutricional por 100g de produto – Energia: 2211/528 kJ/Kcal; Lípidos: 32,7g; dos quais ácidos gordos saturados: 12,5g; Hidratos de Carbono: 51,6g; dos quais açúcares: 35,1g; Proteína: 6,7g; sal: 0,2 g.

#### Embalagem:

Produto colocado no interior das caixas de cartão canelado simples e estas em local próprio de armazenagem em condições apropriadas.

#### 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.

Deve ser conservado nas seguintes condições:

Local	Temperatura	Prazo de validade
Na câmara de frio	-18 °C	Máximo 6 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

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração