



Ficha Técnica FT 185 – Toffee Caramelo

Nº:FTP 185

Pág. 1 de 1

NA Nº: NA2019.06

Data: 2019-06-13

Versão:1.1

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com pão-de-ló de caramelo, nata cremosa e recheada e coberta com um delicioso creme de Toffee de caramelo.



Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg.)	Recheio	Código de Venda
Circular	24.0x5.0	1.500	Com (ver descrição)	63003
Circular Fatiado	24.0x5.0	1.500	Com (ver descrição)	43103
Circular	21.5x4.0	1.000	Com (ver descrição)	33103

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: Massa de caramelo (55%) (açúcar, farinha de trigo, pedaços de caramelo (7%), amido, soro de leite, amido de trigo, levedantes (E450i,E500ii), glúten de trigo, sal, emulsionantes (E471,E472b,E481), óleo vegetal, aroma, espessantes (E412, E466), corantes (E160a e E150d), ovo, óleo de girassol), nata (gorduras vegetais, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de leite, emulsionantes (E472e, E322 contém soja, E472b), sal, aromas, corantes (E160a)), creme de caramelo (xarope de Glucose, leite desnatado, açúcar, manteiga de cacau, amido, espessante(E406), sabores, emulsionante (E471 lecitina de girassol), sal, regulador de acidez (E330), conservante (E202)).

Declaração Nutricional por 100g de produto- Energia: 1227/293 kJ/Kcal; Lípidos: 18,1g; ácidos gordos saturados: 16,2g; Hidratos de Carbono: 28,9g; dos quais açúcares: 25,6g; Proteína: 2,8g; sal: 0,5g.

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.

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: O produto é 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