

Descrição do Produto: Produto de pasteleria ultracongelado, confeccionado com massa areada, recheado com banana, nata e creme de banana, coberto com creme de banana e decorado com raspas de chocolate de leite.



Consumidor Alvo: Consumidor em geral, exceto pessoas alérgicas ou com alguma sensibilidade a algum dos componentes mencionados nos “Ingredientes” e “Lista de Alergénios”.

Características do Produto

Físicas:

Formato	Peso Médio (kg.)	Recheio	Código de Venda
Redondo	1,600	Com (ver descrição)	63404
Redondo - Fatiado	1,600		43404

Microbiológicas:

Características Microbiológicas		
Parâmetro Microbiológico	Método	Valor Máximos Admissíveis *
Quantificação de Microrganismos a 30°C	ISO 4833-1:2013	≤ 10 ⁵ UFC/g
Quantificação de Bolores	ISO21527-2:2008	≤ 10 ³ UFC/g
Quantificação de Leveduras	ISO21527-2:2008	≤ 10 ⁵ UFC/g
Quantificação de Coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 ⁴ UFC/g
Quantificação de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 ² UFC/g
Quantificação de Estafilococos coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 ² UFC/g
Pesquisa de Esporos de Clostrídios Sulfito-Redutores	NP 2262:1986	Negativo em 0,01g
Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	ISO 6579-1:2017	Negativo/25g
Pesquisa de <i>Listeria Monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017	Negativo/25g

*Fonte: “Valores Guia para a avaliação da qualidade microbiológica de alimentos cozinhados prontos a consumir” – Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

Ingredientes: Banana 33%, recheio de banana 29,5% [xarope de glucose-frutose, açúcar, água, banana (15%), LEITE condensado (LEITE, açúcar), amido de milho modificado, reguladores de acidez (E270, E500ii, E331), gelificante (E418), conservante (E202), aroma, corante (E160a(i))], NATA [água, óleos e gorduras vegetais totalmente hidrogenadas (palmiste, girassol e colza em proporções variáveis), açúcar, proteínas do LEITE, emulsionantes (E472b, E472e, E322 lecitina de girassol, E322 lecitina de SOJA), estabilizadores (E460, E463, E466, E420, E401, E340), regulador de acidez (E340), sal, aromas, corante (betacaroteno, carotenos)], açúcar, farinha de TRIGO, margarina [(gorduras vegetais (palma) e óleos vegetais (girassol)), água, sal, emulsionantes (E417, E322 lecitina de girassol), aromas, regulador de acidez (E330), conservante (E202), antioxidantes (E304i, E306), corante (E160a(i))], OVO, água, chocolate de LEITE [açúcar, manteiga de cacau, LEITE em pó, pasta de cacau, emulsionante (E322 lecitina de girassol), aroma natural de baunilha], gel neutro [açúcar, água, xarope glucose-frutose, espessantes (E440, E412, E415, E406), regulador de acidez (E330, E331, E333, E452), conservantes (E202)] e gelatina.

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



Ficha Técnica FT 447– Tarte Banoffee		Nº: FTP 447
		Pág.2de 2
NA Nº: NA2023.01	Data: 2023-02-23	Versão: 1.0

Declaração Nutricional por 100g de produto – Energia: 942/225 kJ/Kcal; Lípidos: 5,9g; dos quais ácidos gordos saturados: 1,17g; Hidratos de Carbono: 40,9g; dos quais açúcares: 23,8g; Proteína: 3,0g; sal: 0,4g.

Embalagem:

Produto colocado em caixas de cartão canelado, envolvidas em filme de retração 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.

Modo de Preparação:

Descongelar entre 0-4°C durante, aproximadamente, 8 horas.

N.º Controlo Veterinário:

