



<b>Ficha Técnica</b> <b>FT 455 – Tarte Pistácio Crocante</b>		Nº:FTP 455
		Pág.1 de 2
NA Nº:NA2023.01	Data:2023-01-18	Versão:1.0

**Descrição do Produto:** Produto de pasteleria cozido ultracongelado, confeccionado com massa areada, nata, massa de chocolate, creme de pistácio e decorado com creme de pistácio.

**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:

LOGÍSTICA			CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E ORGANOLÉTICAS				
Código de Venda	Unid / Cx	Código EAN13	Peso Líquido Médio (Kg)	Formato	Recheio	Cor	Sabor
63407	1		1,500	Redondo	Com (Ver descrição)	Ver imagem	Característico (Doce)

Parâmetro Microbiológico	Método	Valor Máximos Admissíveis *
Quantificação de Microrganismos a 30°C	ISO 4833-1:2013	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Quantificação de Bolores	ISO21527-2:2008	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g
Quantificação de Leveduras	ISO21527-2:2008	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Quantificação de Coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 <sup>4</sup> UFC/g
Quantificação de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 <sup>2</sup> 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	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

NATA [água, óleos e gorduras vegetais totalmente hidrogenadas (palmiste, girassol), açúcar, proteínas do LEITE, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de girassol), estabilizadores (E463, E340, E401), sal, aromas, corante (betacaroteno)], bolacha [farinha de TRIGO, açúcar, óleo de girassol com alto teor em ácido oleico, xarope de glicose-frutose, soro de LEITE em pó, levedantes (E500ii, E503ii), sal, emulsionante (lecitina de SOJA), antioxidante (E223 METABISSULFITO de sódio), aroma], massa de chocolate [farinha composta [açúcar, farinha de TRIGO, soro de LEITE em pó, cacau magro em pó (4%), amido modificado, levedantes (E500, E450), espessantes (E466, E412, E415), emulsionante (E481) e sal] OVO, água e desmoldante [óleo vegetal (sementes de colza), água, emulsionante (E476), espessante (cera vegetal: E903)]], LEITE condensado [LEITE integral, açúcar], creme de PISTÁCIO 11,8% [açúcar, óleos e gorduras vegetais (óleos (girassol, gorduras (palma)), granulado de PISTÁCIOS torrados (15%), PISTÁCIOS (12,5%), LEITE em pó desnatado, soro de LEITE em pó, LACTOSE (de LEITE), corantes (antocianinas, curcumina), emulsionante (E322 lecitina de girassol), aroma natural], margarina [óleos e gorduras vegetais (palma, girassol, coco), água, emulsionantes (E475, E471), sal, regulador de acidez (E330), conservante (E202), aromas, corante (betacaroteno)], calda de açúcar (água, açúcar, canela e limão) e gelatina.

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração



# Ficha Técnica FT 455 – Tarte Pistácio Crocante

Nº:FTP 455

Pág.2 de 2

NA Nº:NA2023.01

Data:2023-01-18

Versão:1.0

## 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	X (outros)	
Aipo			X
Mostarda			X
Sementes de Sésamo		X	
Anidrido Sulfuroso e Sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg	X		
Tremoços			X
Moluscos			X

## Informação Nutricional:

Parâmetros	Por 100grs de produto
Energia (kJ/Kcal)	1076/257
Lípidos (g)	14,2
dos quais Ácidos Gordos Saturados (g)	11,5
Hidratos de Carbono (g)	27,8
dos quais Açúcares (g)	13,6
Proteínas (g)	4,6
Sal (g)	0,23

## 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:

FRIGORÍFICO: Temperatura – 0 a 4°C ; ± 8 horas.

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração