



Ficha Técnica

FT 189 – Bolo de Amêndoa

Nº:FTP 189

Pág. 1 de 1

NA Nº: NA2014.05

Data: 2013-11-27

Versão:1.1

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com pão de ló de amêndoa, recheado e coberto com creme amanteigado e decorado com caramelo e amêndoa.



Características do Produto

Físicas:

| Formato | Dimensões Médias (cm) | Peso Médio (Kg) | Recheio | Código de Venda |
|------------------|-----------------------|-----------------|---------------------|-----------------|
| Circular | 26.0x5.0 | 1.500 | Com (ver descrição) | 63105 |
| Circular Fatiado | 26.0x5.0 | 1.500 | Com (ver descrição) | 43005 |
| Circular | 24.0x4.0 | 1.000 | Com (ver descrição) | 33005 |

Microbiológicas:

| Parâmetro Microbiológico | Método | Valor Máximos Admissíveis * |
|--|--------------------|-----------------------------|
| Quantificação de Microrganismos a 30°C | ISO 4833:2002 | ≤ 10 ⁵ UFC/g |
| Quantificação de Bolors e Leveduras | ISO21527:2008 | ≤ 10 ⁶ UFC/g |
| Quantificação de Coliformes 30°C | NP 3788:1990 | ≤ 10 ³ UFC/g |
| Quantificação de <i>Escherichia coli</i> | NP 4396:2002 | ≤ 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> | Vidas - biomérieux | 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 amêndoa (farinha de trigo (contém **glúten**), açúcar, **ovos**, óleo de girassol, água, base tecnológica para produção de massas (amidos nativos, pregelatinizados e modificados, soro de **leite** em pó, amido modificado (E1414), farinha de trigo (contém **glúten**), levedantes químicos (E450i, E500ii), **glúten** de trigo, sal, espessantes (E466, E412, dextrose), aroma, corante (E160a)), **amêndoa** (6%)), creme de amêndoa (chocolate branco (açúcar, óleos vegetais hidrogenados não e gorduras (óleos (**soja** e colza e girassol e milho em proporções variáveis), gordura (palma)), **leite** em pó, soro de **leite** em pó, emulsionante (lecitina de **soja** E322), aroma (vanilina), margarina vegetal (óleos vegetais e gorduras [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 **soja**), sal (0,2%), conservante (E202), acidez (E330), aromatizantes, corantes (E160b, E100)), recheio de baunilha (xarope de glucose, água, açúcar, amido modificado, gordura vegetal, espessante: carboximetilcelulose (E466), corantes (betacaroteno (E160a(ii)), dióxido de titânio (E171), sal, conservante: sorbato de potássio (E202), aromas, emulsionante: ésteres de sacarose de ácidos gordos (E473), acidificante: ácido tartárico (E334) e antioxidante: extrato rico em tocoferóis (E306)), aroma café (corante (E150d), aroma, o café solúvel, extrato de café, água, xarope de glicose, conservante (E202) e acidificante (E330)), calda de açúcar (água, açúcar, limão, canela), **amêndoa** (28%), gel (xarope de glucose, água, açúcar, gelificantes (E406, E440), reguladores de acidez (E330, E452), corante (E150d), conservante (E202) e aroma), preparado de café aromatizado (xarope de glucose-frutose, água, amido modificado, doce, cevada (contém **glúten**), café chicória (1%), sal, conservantes (sorbato de potássio), reguladores de acidez (ácido cítrico, citrato de sódio), aroma, corante (doces amoníaco)).

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:

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Gerência



| | | |
|---|------------------|---------------------------|
| Ficha Técnica FT 189 – Bolo de Amêndoa | | Nº:FTP 189 |
| NA Nº: NA2014.05 | Data: 2013-11-27 | Pág. 2 de 1 Versão:1.1 |

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.



| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| Elaborado: Departamento Qualidade | Aprovado: Gerência |
|-----------------------------------|--------------------|