



# Ficha Técnica

## FT 138 – Grande Delícia de Chocolate

Nº: FTP 138

Pág. 1 de 2

NA Nº: NA2014.05

Data: 2014-11-27

Versão: 1.4

**Descrição do Produto:** Produto de pasteleria ultracongelado, confeccionado com pão-de-ló de chocolate entremeado com duas camadas de mousse de chocolate, coberta com chocolate de avelã e decorado com chocolate branco.



### Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg)	Recheio	Código de Venda
Rectangular 24 unid.	4.5x25.0x34.0	2.500	Com (ver descrição)	73553
Rectangular 48 unid.	4.5x25.0x34.0	2.500	Com (ver descrição)	74603
Corações 21 unid.	4.5x25.0x34.0	2.500	Com (ver descrição)	72503
Rectangular Inteira	4.5x25.0x34.0	2.500	Com (ver descrição)	71003

Microbiológicas:

Parâmetro Microbiológico	Método	Valor Máximos Admissíveis *
Quantificação de Microrganismos a 30°C	ISO 4833:2002	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Quantificação de Bolores e Leveduras	ISO 21527:2008	≤ 10 <sup>6</sup> UFC/g
Quantificação de Coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g
Quantificação de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 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	≤ 10 <sup>3</sup> 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:** Pasta fina de chocolate (**ovos**, óleo de girassol, produto completo em pó para fabrico de bolos de chocolate (açúcar, farinha de trigo (contém **glúten**), cacau em pó (5%), amido modificado, soro de **leite**, levedantes químicos (E450i, E500ii, E541), sal, emulsionantes (E471, E472b, E481), **glúten** de trigo, óleo vegetal refinado, espessantes (E412, E466) e aromatizante), água), **nata** (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de **leite**, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de **soja**, E472b), sal, aromas, corantes (betacaroteno)), calda de açúcar (água, açúcar, limão, canela), produto de chocolate para recheio (óleos e gorduras vegetais parcialmente fracionados, pó de cacau magro, açúcar, **avelãs**, emulsionantes (E322 lecitina de **soja**), aromatizantes), água, açúcar, produto de chocolate de **avelã** para recheio (açúcar, óleos e gorduras vegetais parcialmente fracionados, **avelã**, pó de cacau magro, **leite** em pó magro, emulsionantes (E322 lecitina de **soja**), aromatizantes), produto de chocolate de branco para recheio (açúcar, óleos hidrogenados não vegetais e gorduras (óleos (**soja** e colza e girassol e milho em proporções variáveis), gorduras (palma)), **leite** desnatado em pó, soro de **leite** em pó, emulsionante (E322 lecitina de **soja**), aromatizante (vanilina)).

### Embalagem:

Produto colocado em embalagens 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 isolado de outros alimentos e/ou matérias-primas que possam transmitir odores ou contaminações.

Não volte a Congelar.

Deve ser conservado nas seguintes condições:

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração



Ficha Técnica  
FT 138 – Grande Delícia de Chocolate

Nº: FTP 138

Pág. 2 de 2

NA Nº: NA2014.05

Data: 2014-11-27

Versão: 1.4

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.

Este produto também pode ser vendido em quatro formatos: inteira, 24, 48 unidades e 21 unidades de coração



Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração