



# Ficha Técnica FT 143 – Grande Delícia de Cheese - Cake

Nº:FTP 143

Pág. 1 de 2

NA Nº: NA2014.05

Data: 2014-11-27

Versão: 1.3

**Descrição do Produto:** Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com base de pão-de-ló de chocolate, nata, queijo mascarpone e leite condensado coberto com doce de framboesa.



## Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg.)	Recheio	Código de Venda
Retangular Inteira	4.5x25.0x34	2.500	Com (ver descrição)	71007
Rectangular 24 unid	4.5x25.0x34	2.500	Com (ver descrição)	73508
Rectangular 48 unid	4.5x25.0x34	2.500	Com (ver descrição)	74608

Microbiológicas:

Parâmetro Microbiológico	Método	Valor Máximos Admissíveis *
Quantificação de Microrganismos a 30°C	ISO 4833:2002	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Quantificação de Bolors e Leveduras	ISO21527:2008	≤ 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:** Nata (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de leite, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de soja, E472b), sal, aromas, corantes (betacaroteno)), água, calda de açúcar (água, açúcar, limão, canela), pasta fina de chocolate (produto completo em pó (farinha de trigo (contém glúten), açúcar, amido de trigo (contém glúten), emulsionantes (E471, E477, E481), concentrado de proteínas lácteas (contém leite), xarope de glucose, cacau em pó, levedantes (E450, E500), sal e estabilizador (E415)), ovos, água), recheio de framboesa (açúcar, framboesa (29%), água, xarope de glucose-frutose, amido modificado, gelificante (pectina), espessante (goma xantana), conservante (sorbato de potássio), reguladores de acidez (ácido cítrico, citrato de sódio), aroma), leite condensado (leite pasteurizado (55%) e açúcar (45%)), açúcar granulado, gelatina, aroma de queijo (fração aromática: aromas, as substâncias aromatizantes naturais; outros ingredientes: propilenoglicol), aroma de limão (água, xarope de glicose, aromas, açúcar, estabilizador (E415), emulsionantes (E433 e E435), acidificante (E330), conservante (E202), antioxidante (E320) e coloração (E102)).

## Embalagem:

Produto colocado em caixa 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.

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração



Ficha Técnica FT 143 – Grande Delícia de Cheese - Cake		Nº:FTP 143
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 2 de 2 Versão: 1.3

Deve ser conservado nas seguintes condições:

Local	Temperatura	Prazo de validade
No estabelecimento	-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 três formatos: inteira, em 24 ou 48 unidades.



Elaborado: Departamento Qualidade	Aprovado: Administração
-----------------------------------	-------------------------