



# Ficha Técnica FT 012 – Charlotte de Fruta

Nº:FTP 012

Pág. 1 de 2

NA Nº: NA2014.05

Data: 2014-11-27

Versão:1.7

**Descrição do Produto:** Produto de pasteleria ultracongelado, semi-frio de fruta, biscoito de champanhe, decorado com pequenos pedaços de fruta variada.



## Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (Kg.)	Recheio	Código de Venda
Circular	24.0x5.5	1.500	Sem	63011

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	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, biscoitos champanhe (produto concentrado em pó para fabrico de pão-de-ló (farinha de trigo (contém **glúten**), amido, emulsionantes (E471, E472b, E477, E481), xarope de glucose, concentrado de proteína de soro de leite, levedantes (E500, E450) e corante (E160a)), açúcar, **ovos** e água), massa de pão-de-ló (**ovos**, farinha de trigo (contém **glúten**), açúcar, produto concentrado em pó para fabrico de pão-de-ló (farinha de trigo (contém **glúten**), amido, emulsionantes (E471, E472b, E477, E481), xarope de glucose, concentrado de proteína de soro de leite, levedantes (E500, E450) e corante (E160a)), água), calda de açúcar (água, açúcar, limão, canela), uvas (7,7%), kiwi (7,7%), morango (7,7%), ananás em calda (7,7%) (ananás, água, açúcar, ácido cítrico), pêssego em calda (7,7%) (pêssegos, água, açúcar, regulador de acidez (ácido cítrico)), açúcar, recheio de morango (morango (47%), xarope de glucose-frutose, água, açúcar, amido modificado, gelificante (pectina), conservante (sorbato de potássio), reguladores de acidez (ácido cítrico, citrato de sódio), aroma, corantes (tartarazina, cochinelha)), gelatina, pasta de aroma a morango (açúcar, água, açúcar invertido, frutose, morangos, amido de milho modificado, estabilizante (E440), acidificante (E330), conservante (E202), antioxidante (E300), de coloração (E150d), (E129) e aromas).

## 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:

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



<b>Ficha Técnica</b> <b>FT 012 – Charlotte de Fruta</b>		Nº:FTP 012
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 2 de 2 Versão:1.7

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 3 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: Administração