



Ficha Técnica

FT 050 – Bolo Bolacha

Nº:FTP 050

Pág. 1 de 1

NA Nº: NA2014.05

Data: 2014-11-27

Versão:1.7

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com bolacha embebida em café, recheio a nata e creme ovo e coberto com bolacha ralada.



Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg)	Recheio	Código de Venda
Circular	26.0 x 5.5	1.500	Com (ver descrição Produto)	63166
Circular Fatiado	26.0 x 5.5	1.500	Com (ver descrição Produto)	43023
Circular	21.5 x 4.0	1.000	Com (ver descrição Produto)	33266

Microbiológicas:

Parâmetro Microbiológico	Método	Valor Máximos Admissíveis *
Quantificação de Microrganismos a 30°C	ISO 4833:2002	≤ 10 ⁵ UFC/g
Quantificação de Bolores e Leveduras	ISO21527:2008	≤ 10 ⁶ UFC/g
Quantificação de Coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 ³ UFC/g
Quantificação de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 UFC/g
Quantificação de <i>Estafilococos coagulase +</i>	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>	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: Bolacha maria (farinha de trigo (65%) (contém **glúten**), açúcar, gordura vegetal, xarope de glucose e frutose, levedantes químicos: bicarbonato de sódio e amónio, sal, emulsionantes: lecitina de **soja**, soro de **leite** em pó (0.11%), antioxidantes: metabissulfito de sódio. Pode conter vestígios de **sésamo**), café, creme pasteleiro (água, açúcar, produto concentrado em pó para elaboração de creme (amido modificado, soro de **leite** em pó, dextrose, regulador de acidez (E170), óleo vegetal refinado e hidrogenada (coco), xarope de glucose, emulsionante (E472b), proteínas de **leite**, espessante (E401), estabilizador (E516), conservante (E202), sal e corante (betacaroteno)), produto **nata** (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de **leite**, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de **soja**, E472b), sal, aromas, corantes (betacaroteno)) açúcar, água.

Embalagem: Produto colocado em embalagens 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 armazenado em local próprio e 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 congelação	-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.

Informação Nutricional		
Valores Médios	100g	*VDR % (por 100g)
Valor Energético	240 1008	12%
Proteínas	2.8	5.6%
Hidratos de Carbono	47.0	18.0%
Dos quais açúcares	22.8	25.3%
Lípidos	5.8	8.3%
Dos quais Saturados	4.7	23.5%
Sódio/Sal	0.09/0.2	3.3%

*VDR tem por base uma dieta de 2000 Kcal.

As necessidades nutricionais variam em função do sexo e idade, nível de actividade física praticada, entre outros factores. Para uma informação mais personalizada deve consultar um nutricionista ou o seu médico.

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração