



<b>Ficha Técnica</b> <b>FT 008 – Bolo Alentejano</b>		Nº:FTP 008
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 1 de 2
		Versão:1.7

**Descrição do Produto:** Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com duas camadas de pão-de-ló branco e uma de pão-de-ló de chocolate entremeado com bolacha, doce de ovos, creme de manteiga, nata e coberto com bolacha ralada.



#### Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (Kg.)	Recheio	Código de Venda:
Circular	26.0x5.5	1.600	Com (ver descrição)	63063
Circular Fatiado	26.0x5.5	1.600	Com (ver descrição)	43022
Circular	24.5x4.5	1.000	Com (ver descrição)	33163

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:** 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**), produto concentrado em pó para o 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)), calda café (água, café), calda açúcar (água, açúcar, limão, canela), **nata** (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de **leite**, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de **soja**, E472b), sal, aromas, corantes (betacaroteno)), 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)), massa chocolate (produto completo em pó para fabrico de pão-de-ló (farinha de trigo (contém **glúten**), açúcar, amido de trigo (contém **glúten**), emulsionantes (E471, E472b, E477, E481), concentrado de proteínas lácteas (contém **leite**), xarope de glucose, cacau em pó, levedantes (E450, E500), sal e estabilizador (E415)), **ovos**, água), creme moka (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)), açúcar, gema de **ovo**, água, aroma de café (corante (E150d), aroma, café solúvel, extrato de café, água, xarope de glicose, conservantes (E202) e acidificante (E330)), água, açúcar.

#### 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.

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



<b>Ficha Técnica</b> <b>FT 008 – Bolo Alentejano</b>		Nº:FTP 008
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 2 de 2 Versão:1.7

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: Administração