



Ficha Técnica FT 055 – Bolo Brigadeiro Chocolate Leite		Nº:FTP 055
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 1 de 2
		Versão:1.8

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com pão-de-ló de chocolate, recheado e coberto com chocolate de leite e decorado com granulado de leite.



Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg.)	Recheio	Código de Venda
Circular	24.0x5.0	1.600	Com (ver descrição Produto)	63049
Circular Fatiado	24.0x5.0	1.600	Com (ver descrição Produto)	43007
Circular	21.5x.4.0	1.000	Com (ver descrição Produto)	33149

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 Estafilococos coagulase +	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 Massa de chocolate (produto completo em pó para fabrico de bolos (açúcar, farinha de trigo (contém glúten), cacau em pó (5%), amido modificado, soro de leite em pó, levedantes químicos: difosfatos (E450) e carbonatos de sódio (E500), óleo refinado vegetal (girassol), emulsionantes: ésteres de lácticos mono e diglicéridos de ácidos gordos (E472b), mono e diglicéridos de ácidos gordos (E471) e estearoil-2-lactilato de sódio (E481), glúten de trigo, sal, espessantes: goma de guar (E412) e carboximetilcelulose (E466), antioxidante (extrato rico em tocoferol) e aroma), ovos, óleo de girassol, água), chocolate de leite (nata (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizadores (E420ii, E464, E340ii, E412, E415), emulsionantes (E481, E471, E475), sal, aromas), cobertura chocolate de leite (açúcar, manteiga de cacau, leite em pó, a massa de cacau, emulsionante (E322 lecitina de soja), aromatizante (vanilina)), produto de leite semi acabado (açúcar, gorduras vegetais hidrogenadas, leite desnatado em pó (8%), a lactose (contém leite), emulsionante (E322 lecitina de soja), aromas), leite condensado (leite pasteurizado (55%) e açúcar (45%)), calda de açúcar (água, açúcar, limão canela).

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 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

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração



Ficha Técnica FT 055 – Bolo Brigadeiro Chocolate Leite		Nº:FTP 055
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 2 de2 Versão:1.8

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
-----------------------------------	-------------------------