



Ficha Técnica

FT 059 – Pinha Profiteroles Chocolate

Nº:FTP 059

Pág. 1 de 1

NA Nº: NA2014.05

Data: 2014-11-27

Versão:1.7

Descrição do Produto: Produto de pasteleria ultracongelado confeccionado com bolas de profiteroles recheados com creme de ovo, decorado com nata e geleia de chocolate.



Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (Kg.)	Recheio	Código de Venda
Circular	26.0x4.5	1.600	Com (ver descrição Produto)	63051
Circular	26.0x4.5	1.000	Com (ver descrição Produto)	33051

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: Creme pasteleiro (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)), bolas profiteroles (água, produto semicompleto para uso industrial (farinha de trigo (contém glúten); ovo e clara de ovo em pó; óleos e gorduras vegetais; proteínas de leite; glucose; levedantes químico: E 450 e E 500; Sal; Emulsionante: E 471), óleo de girassol), nata (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de leite, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de soja, E472b), sal, aromas, corantes (betacaroteno)), gel (xarope de glucose, água, açúcar, cacau em pó, gelificantes (E406, E440), reguladores de acidez (E330, E452) e conservante (E202)), água, açúcar.

Embalagem:

Produto colocado em embalagens 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.

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