



Ficha Técnica FT 037 – Semi-Frio de Limão		Nº:FTP 037
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, recheado a nata com sabor a limão e coberto com geleia de limão.



Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg)	Recheio	Código de Venda
Circular	24.0x4.5	1.500	Com(Ver descrição Produto)	62063
Circular Fatiado	24.0x4.5	1.500	Com(Ver descrição Produto)	43063
Circular	21.0x4.0	1.000	Com(Ver descrição Produto)	33063

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: 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 de limão (água, açúcar, xarope de glucose, amido modificado, espessantes (E460, E466), gordura vegetal, corantes (E171, E100, E160a), conservantes (E202), regulador de acidez (E330), sal, emulsionantes (E475), aromas), massa pão-de-ló (ovos, farinha de trigo (contém glúten), açúcar, produto concentrado em pó para fabrico de pão-de-ló (farinha de trigo, amido, emulsionantes (E471, E472b, E477, E481), xarope de glucose, concentrado de proteína de soro de leite, levedantes (E500, E450) e corante (E160a)), água, água, calda de açúcar (água, açúcar, limão, canela), açúcar, gelatina, aroma de limão (água, xarope de glicose, aromas, açúcar, estabilizador de E-415, emulsionantes: E433 e E435, acidificante: E330, conservante: E202, antioxidante: E320 e coloração: E102).

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.

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

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração



Ficha Técnica FT 037 – Semi-Frio de Limão		Nº:FTP 037
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 2 de 2 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
-----------------------------------	-------------------------