



Ficha Técnica FT 039 – Semi-Frio de Manga		Nº:FTP 039
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 1 de 1 Versão: 1.8

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com pão-de-ló, recheado a nata com sabor a manga e coberto com geleia de manga.



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)	62064
Circular Fatiado	24.0x4.5	1.500	Com(Ver descrição Produto)	43064
Circular	21.0x4.0	1.000	Com(Ver descrição Produto)	33064

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: Recheio de manga (manga (50%), xarope de glucose-frutose, açúcar, água, amido modificado, gelificante (pectina), conservante (sorbato de potássio), reguladores de acidez (ácido cítrico, citrato de sódio), aroma, corante (betacaroteno)), **nata** (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de **leite**, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de **soja**, E472b), sal, aromas, corantes (betacaroteno)), massa de pão-de-ló (**ovos**, farinha de trigo (contém **glúten**), açúcar, produto concentrado em pó para 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)), água, água, calda de açúcar (água, açúcar, limão, canela), açúcar, gelatina.

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

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