



Ficha Técnica

FT 231 – Tarte de Bolacha Crocante

Nº:FTP 231

Pág.1 de 1

NA Nº: NA2014.05

Data: 2014-11-27

Versão:1.0

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com bolacha embebida em café, entremeada com creme de manteiga, coberto a amendoim crocante.



Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg)	Recheio	Código de Venda
Rectangular	36.0x16.0x4.0	1.500	Com (ver descrição)	63076

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 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)), bolacha torrada (farinha de trigo (contém glúten), açúcar, gordura vegetal, xarope de glucose e frutose, levedantes químicos: bicarbonato de sódio e amónio, corante: caramelo, emulsionante, sal: lecitina de soja, soro de leite em pó, aromas, antioxidante: metabissulfito de sódio e vitamina E (tocoferol)), calda de café (água, café), crocante de amendoim (açúcar, amendoim), 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