



# Ficha Técnica FT 082 – Mimo de Noz

Nº: FTP 082

Pág.1 de 2

NA Nº: NA2014.05

Data: 2014-11-27

Versão: 1.8

**Descrição do Produto:** Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com pão de ló de noz húmida, recheado e coberto com creme russo e decorado com nozes e caramelo.



## Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg.)	Recheio	Código de Venda
Circular	24.0x5.5	1.600	Com (ver descrição)	63005
Circular Fatiado	24.0x5.5	1.600	Com (ver descrição)	43010
Circular	21.5x4.0	1.000	Com (ver descrição)	33105

Microbiológicas:

Parâmetro Microbiológico	Método	Valor Máximos Admissíveis *
Quantificação de Microrganismos a 30°C	ISO 4833:2002	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Quantificação de Bolores e Leveduras	ISO21527:2008	≤ 10 <sup>6</sup> UFC/g
Quantificação de Coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g
Quantificação de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 UFC/g
Quantificação de Estafilococos coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
Pesquisa de Esporos de Clostrídios Sulfito-Redutores	NP 2262:1986	≤ 10 <sup>3</sup> 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 mimo de **noz** (farinha de trigo (contém **glúten**), óleo de girassol, açúcar, **ovos**, água, base tecnológica para produção de massas (amidos nativos, pregelatinizados e modificados, soro de **leite** em pó, amido modificado (E1414), farinha de trigo (contém **glúten**), levedantes químicos (E450i, E500ii), **glúten** de trigo, sal, espessantes (E466, E412, dextrose), aroma, corante (E160a)), **noz** (6%)), creme 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 (côco), xarope de glucose, emulsionante (E472b), proteínas de **leite**, espessante (E401), estabilizador (E516), conservante (E202), sal e corante (betacaroteno)), calda de açúcar (água, açúcar, limão, canela), **nata** (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de **leite**, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de **soja**, E472b), sal, aromas, corantes (betacaroteno)), **noz**, água, açúcar, gel (xarope de glucose, água, açúcar, gelificantes (E406, E440), reguladores de acidez (E330, E452), corante (E150d), conservante (E202) e aroma).

## 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 082 – Mimo de Noz		Nº: FTP 082
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
-----------------------------------	-------------------------