



<b>Ficha Técnica</b> <b>FT 178 – Bolo de Noz Artesanal</b>		Nº:FTP 178
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 1 de 2
		Versão:1.1

**Descrição do Produto:** Produto de pastelaria ultracongelado, vendido já fatiado, confeccionado com Noz, caramelo e amendoim crocante.



#### Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (Kg)	Recheio	Código de Venda
Circular	26.0x5.5	1.500	Com (ver descrição)	63104
Circular Fatiado	26.0x5.5	1.500	Com (ver descrição)	43004
Circular	24.0x4.0	1.000	Com (ver descrição)	33104

Microbiológicas:

Parâmetro Microbiológico	Método	Valor Máximos Admissíveis *
Quantificação de Microrganismos a 30°C	ISO 4833:2002	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Quantificação de Bolors 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 supremo **noz (ovos, 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)), noz (11%)), massa d'ovo sintra (água, produto semi-completo em pó para a elaboração de creme (açúcar, amido modificado, soro de leite e proteínas lácteas (contém leite), gordura vegetal hidrogenada, espessante (E401), regulador de acidez (E170), xarope de glucose, emulsionante (E472b), conservante (E202), sal, estabilizador (E516), corantes (E102, E110) e aromatizante), açúcar, gema de ovo, margarina vegetal (óleos vegetais e gorduras não hidrogenadas [80%] (gorduras (palma), óleos (soja e girassol e milho, na proporção variável)), água, sal (1%), emulsionante (E471), conservante (E202), regulador de acidez (E330), aromas, corantes (betacaroteno)), noz (26,4%), massa de ovo (açúcar, água, gema de ovo, farinha de trigo (contém glúten)), gel (xarope de glucose, água, açúcar, gelificantes (E406, E440), reguladores de acidez (E330, E452) e conservante (E202))**

#### 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



<b>Ficha Técnica</b> <b>FT 178 – Bolo de Noz Artesanal</b>		Nº:FTP 178
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 2 de 2 Versão:1.1

**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