



Ficha Técnica FT 177 – Bolo de Coco

Nº:FTP 177

Pág. 1 de 2

NA Nº: NA2014.05

Data: 2014-11-27

Versão:1.1

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com pão-de-ló com sabor a coco, recheado e coberto a creme de coco e decorado com coco ralado.



Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (Kg)	Recheio	Código de Venda
Circular	26.0x5.0	1.500	Com (ver descrição)	63113
Circular Fatiado	26.0x5.0	1.500	Com (ver descrição)	43003
Circular	24.0x4.5	1.000	Com (ver descrição)	33003

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: Massa de coco (farinha de trigo (contém **glúten**), açúcar, **ovos**, óleo de girassol, leite de coco (coco, água, emulsionante (E412, E461), espessante (E466), conservante (E224 (contém **sulfitos**)), 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)), coco (6%)), creme de coco (**nata** (água, óleos vegetais completamente hidrogenados e gorduras [28%] (gorduras (palma), óleos (colza e girassol e de milho e **soja** em proporções variáveis)), açúcar, estabilizantes (E420ii, E464, E340ii, E412, E415), emulsionantes (E481, E471, E475), sal, aromas), chocolate branco (açúcar, óleos vegetais e gorduras não hidrogenados (óleos (**soja** e colza e girassol e milho em proporções variáveis), gordura (palma)), **leite** em pó, soro de **leite** em pó, emulsionante (lecitina de **soja** E322), aroma (vanilina)), coco (11%)), calda de açúcar (água, açúcar, limão, canela), coco (5,9%).

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 177 – Bolo de Coco		Nº:FTP 177
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