



Ficha Técnica

FT 180 – Chocolate e Amêndoas

Nº:FTP 180

Pág. 1 de2

NA Nº: NA2014.05

Data: 2014-11-27

Versão:1.1

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado confeccionado com pão-de-ló de chocolate, recheado com chocolate crocante, coberto com chocolate de avelã e decorado com amêndoa crocante granulada.



Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg.)	Recheio	Código de Venda
Circular	24.0x5.0	1.600	Com (ver descrição)	63149
Circular Fatiado	24.0x5.0	1.600	Com (ver descrição)	43149
Circular	21.5x4.0	1.000	Com (ver descrição)	33049

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 chocolate (produto completo em pó para fabrico de bolos (açúcar, farinha de trigo (contém **glúten**), cacau em pó (5%), amido modificado, soro de **leite**, levedantes químicos (E450i, E500ii, E541), sal, emulsionantes (E471, E472b, E481), **glúten** de trigo, óleo vegetal refinado, espessantes (E412, E466) e aromatizante), **ovos**, óleo de girassol, água), creme de cacau crocante com **avelã** e **amêndoa** para recheio (açúcar, pasta de **avelã** e de **amêndoa** (34%), óleo vegetal refinado, cacau magro em pó (2,5%), emulsionantes (E322, E492, E476), aromas, crocante (farinha de trigo (contém **glúten**), açúcar, manteiga concentrada, **leite** em pó magro, cevada maltada (contém **glúten**), sal)), chocolate de **leite** (**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 de **leite** (açúcar, manteiga de cacau, **leite** em pó, pasta cacau, emulsionante (lecitina de **soja** E322), sabor (baunilha)), chocolate branco (açúcar, gordura vegetal hidrogenada totalmente (palma), **leite** em pó [8%], lactose (contém **leite**), emulsionante (E322 lecitina de **soja**) sabor (baunilha)), **leite** condensado (**leite** pasteurizado (55%) e açúcar (45%)), calda de açúcar (água, açúcar, limão, canela), produto cremoso para recheio (açúcar, óleos e gorduras vegetais parcialmente fracionados, **avelã**, pó de cacau magro, **leite** em pó magro, emulsionantes (E322 lecitina de **soja**), aromatizantes), **amêndoa** (8%).

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:

Elaborado: Departamento Qualidade	Aprovado: Administração
-----------------------------------	-------------------------

PHACCP.01 - 01 (V1.0; NA2006.01)



Ficha Técnica FT 180 – Chocolate e Amêndoas		Nº:FTP 180
NA Nº: NA2014.05	Data: 2014-11-27	Pág. 2 de2 Versão:1.1

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

Nota: O produto é armazenado em câmaras de congelação, devendo-se evitar a abertura constante das portas, a fim de não provocar qualquer tipo de oscilações térmicas no interior para assegurar a qualidade do produto.



Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração