



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO: 2

DATA: DEZEMBRO/2014

PÁG.: 1/2

FT.63 – BOLA DE BERLIM

1. DESCRIÇÃO

Produto de pastelaria.

2. INGREDIENTES

Massa: Farinha de trigo, água, levedura, açúcar, ovo, gordura vegetal, sal, emulsionantes (E471, E472e), corantes (E102, E110), reguladores de acidez (E170, E341), ácido ascórbico (E300) e enzimas.

Recheio: Água, açúcar, amido modificado, dextrose, gordura vegetal, soro de leite, espessante E401, regulador de acidez E341, conservantes (E200, E202), aroma e corantes (E102, E110).

Cobertura: Açúcar em pó.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor: *Sui generis*

Odor: *Sui generis*

Sabor: *Sui generis*

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Não disponível

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	VALOR MÁXIMO POR GRAMA DE PRODUTO	NORMA DE REFERÊNCIA
Microorganismos a 30°C	-	ISSO 4833:2003
Bactérias coliformes a 30 °C	-	ISSO 4832:2006
Contagem de <i>E. coli</i>	-	ISO 16649-2:2001
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	-	ISO 6888-1:1999
Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i>	Negativo em 25 g	ISO 6579:2002
Quantificação de bolores e leveduras	-	NP-3277-1:2002



FT.63 – BOLA DE BERLIM

6. ACONDICIONAMENTO

Produto não embalado, vendido à unidade em sacos de papel, caixas de papel ou cestos.

7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Acondicionar em refrigeração a uma temperatura inferior a 6°C.

8. PRAZO DE VALIDADE

1 dia após data de fabrico, em condições de armazenagem adequadas.

9. USO PRETENDIDO

Consumidores em geral.

Não aconselhado a portadores da doença celíaca (intolerância ao glúten), diabéticos, hipertensos e aos que possuem alergias ou intolerâncias alimentares a algum dos ingredientes declarados.

10. ALERGÉNIOS

Contém: glúten (trigo) ovo ,e leite e produtos à base de leite.

