

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Emissão: 18/02/2016 Revisão: 07 Atualização: 31/05/2021
Código: 1.01.03.10	FOLHADO DE CHOCOLATE	Página: 1

DESCRIÇÃO:

Lanche elaborado com massa de trigo folhada e recheio de chocolate preto, congelado pronto para assar.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:

Ingredientes:	- Farinha de trigo - Chocolate preto ao leite - Margarina - Sal
---------------	--

ALERGÊNICOS: CONTÉM: TRIGO, DERIVADOS DE LEITE, OVOS E SOJA.
PODE CONTER: AVEIA, CENTEIO, CEVADA, AMENDOIM, AVELÃS E CASTANHA DO PARÁ.
CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 118 g (01 unidade)		
	Quantidade p/Porção	%VD(*)
Valor Energético	460 kcal	23 %
Carboidratos	50 g	17 %
Proteínas	6 g	8 %
Gorduras Totais	26 g	47 %
Gorduras Saturadas	12 g	54 %
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra alimentar	2 g	7 %
Sódio	378 mg	16 %

(*)%VD - Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido. "Não há valor diário recomendado".

MODO DE PREPARO:

1. *Asse em forno convencional ou elétrico preaquecido a 200°C por 30 minutos, ou em forno industrial a 180°C por 25 minutos.*

OBS: Como existe diferença entre fornos, o tempo de assamento pode variar. O produto pode ir direto do freezer para o forno.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Emissão: 18/02/2016 Revisão: 07 Atualização: 31/05/2021
Código: 1.01.03.10	FOLHADO DE CHOCOLATE	Página: 2

ESPECIFICAÇÃO SENSORIAL:

REQUISITOS DE CONTROLE	ESPECIFICAÇÃO	
	Crua (na embalagem)	Assado (forno)
Aparência	Massa de trigo laminada, dobrada em forma triangular com recheio. Polvilhado com granulados branco.	Massa assada folhada de forma triangular, com volume maior ao original crua.
Cor	Branca a bege.	Castanho âmbar, característico a massa de trigo assada.
Odor	**	Adocicado de chocolate.
Sabor	**	Massa de trigo folhada assada com recheio de chocolate preto.

** Não consta ou não se aplica.

ESPECIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA:

REQUISITOS DE CONTROLE	ESPECIFICAÇÃO (máximo)
Salmonella	Ausência 25g
Bacillus Cereus	$\leq 1,0 \times 10^3$ UFC/g
Clostridium Perfringens, somente para produtos recheados com carnes	$\leq 1,0 \times 10^3$ UFC/g
Estafilococos coagulase positiva	$\leq 5,0 \times 10^3$ UFC/g
Escherichia Coli	$\leq 1,0 \times 10^2$ UFC/g

Controle microbiológico está de acordo com os padrões legais vigentes estabelecidos pela Instrução Normativa **IN-60 de 2019**. Para a categoria: 19. CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO. Subcategoria: c) Massas alimentícias frescas e produtos semielaborados, com ou sem recheio, com ou sem cobertura (pão de queijo, pão de batata, pizza, pastéis), refrigerados ou congelados.

NMP = Número Mais Provável

UFC = Unidade Formadora de Colônia.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Emissão: 18/02/2016 Revisão: 07 Atualização: 31/05/2021
Código: 1.01.03.10	FOLHADO DE CHOCOLATE	Página: 3

EMBALAGEM:

MATERIAL	PESO (líquido do produto)
Primária: Polipropileno (pacote)	10 und. x 118 g = 1.180 g
Secundária: Papelão Ondulado (caixa)	8 pct. = 9.440 g

Conforme lista positiva de polímeros e resinas, autorizada pela Portaria nº 17 ANVISA-MS de 17/março/2008.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:

Manter congelado a -18°C. Uma vez descongelado não congelar novamente.

CONDIÇÕES DE CONSUMO:

Após aberto consumir dentro de 30 dias, mantendo no freezer a temp. de (-10 a -18 °C).

PRAZO DE VALIDADE:

Válido por 6 meses após a data de fabricação (embalagem original fechada a temp. de -18°C).

CONTATO (SAC):

NEVASCA ALIMENTOS Ltda.

Rua: Emilio Manke jr nº 205, Rodovia SC 108, nº 205.

Bairro: Beira Rio - Guaramirim - SC

Fone: (47) 3372-2512

CNPJ: 04.311.800/0001-84

I.E.: 254.175.767

Site: www.nevasca.com.br

Sac: nevasca@nevasca.com.br


 Responsável Técnico: Gilson Antonio Osowski
 Engenheiro de Alimentos – CREA SC 115540-5.