	Ficha Técnica Tarte de Nata	Código:	FT20
		Revisão:	01
		Data:	11.09.2020
		Página:	1 de 4

1. Identificação da Empresa

Designação: Regidoce, Comércio Alimentar, Lda.

Responsável: António Pinheiro – Gerente Comercial

Telefone: 219 737 350

Fax: 219 737 358/9

E-mail: regidoce@regidoce.pt

2. Caracterização do Produto

2.1 Designação:

Tarte de Nata

2.2 Imagem do produto:



2.3 Descrição:

Produto de pastelaria sujeito a cozedura e posterior ultracongelação.

2.4 Ingredientes:

Leite, açúcar, farinha de **trigo**, **ovo** pasteurizado, margarina vegetal (gordura vegetal refinada de palma, óleos vegetais refinados (girassol e palma), água, sal, emulsionantes: E471, regulador de acidez: E330, conservante: E200, antioxidantes: E306 e E304, aromas, corante: E160a(ii)), amido de milho, aroma, gel neutro (xarope de glicose, açúcar, espessante: E440, E406, regulador de acidez: E330, E331e conservante: E202).

2.5 Compostos Alergénios:

Contém glúten, leite, ovos. Pode conter vestígios de frutos de casca rija, sulfitos, soja, mostarda, sementes de sésamo, tremço e amendoim.

2.6 Consumidor alvo:

Público em geral, exceto intolerantes a: glúten, leite e ovos.

2.7 Condições de Utilização:

Pronto a consumir após descongelação.

Descongelação efetuada à temperatura ambiente (entre 15°C e 20°C), o produto deve ser colocado numa travessa, sem estar em contacto com outros produtos, cerca de 1h.


Uma vez descongelado não voltar a congelar.

2.8 Restrições:

O produto/ingredientes são:	SIM/NÃO
Geneticamente modificados *	NÃO
Irrradiado	NÃO

*certificado disponível sempre que solicitado pelo cliente.

Elaborado por:	Revisto por:	Aprovado por:
Data:	Data:	Data:

	Ficha Técnica Tarte de Nata	Código:	FT20
		Revisão:	01
		Data:	11.09.2020
		Página:	2 de 4

3. Requerimentos Analíticos

3.1 Requerimentos Organoléticos:

Aspetto	<i>Sui generis</i>
Cor	<i>Sui generis</i>
Sabor	<i>Sui generis</i>
Aroma	<i>Sui generis</i>
Textura	<i>Sui generis</i>

3.2 Requerimentos Microbiológicos e Químicos:

Parâmetros Microbiológicos e Químicos	Limite Máximo Aceitável	Fonte Bibliográfica dos limites de aceitação:
Contagem de Enterobactereaceas	$< 10^2$	[2]
Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> , UFC/g	$< 1 \times 10^2$	[1]
Contagem de <i>Clostrídeos sulfito-redutores</i> , UFC/g	$\leq 1 \times 10^3$	[1]
Contagem de bolores, UFC/g	$\leq 1 \times 10^2$	[1]
Contagem de Leveduras, UFC/g	$\leq 1 \times 10^4$	[1]
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	$< 1 \times 10^2$	[1]
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Negativa em 25g	[1]
Pesquisa Acrilamida	300 µg /Kg	[3]
Zearalenona (Zon)	50 µg /Kg	[4]
Desoxinivalenol (Don)	500 µg /Kg	[4]

[1] - Regulamento (CE) nº 1441/2007 de 5 de Dezembro. Jornal Oficial da União Europeia L 322/12 de 7 de Dezembro de 2007, PT. Comissão Europeia. Bruxelas: CE.;

[2] - *Valores Guia para avaliação de qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer*. INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; CSAN: Centro de Segurança Alimentar e Nutrição. Lisboa. , Santos, M.I., Correia, C., Cunha, I.C., Saraiva, M.M., Novais, M.R., 2005;

- Decreto-Lei 41/2009 de 11 de Fevereiro de 2009. Diário da República n.º 29/2009 – I Série. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

[3] – Regulamento (CE)nº 2158/2017 de 20 de Novembro de 2017, Comissão Europeia. Bruxelas: CE.;

[4] – Regulamento (CE) nº 1881/ 2006 de 19 de Dezembro, Comissão Europeia. Bruxelas: CE.;

Elaborado por: Data:	Revisto por: Data:	Aprovado por: Data:
-------------------------	-----------------------	------------------------



Ficha Técnica
Tarte de Nata

Código:	FT20
Revisão:	01
Data:	11.09.2020
Página:	3 de 4

3.3. Informação Nutricional:

Informação Nutricional	Por: 100g – 3.5 oz	Método Utilizado
Energia	1338KJ/322kcal	SGS LABPT 139
Lípidos dos quais saturados	10,3g 5,50g	NP876:2001 – Mét.B CG-ISSO 5509-2000
Hidratos de Carbono dos quais açúcares	53,2g 28,2g	SGS LABPT 139 NP1420-Luff Schoorl
Fibra alimentar	1,2g	SGS LABPT 223
Proteínas	6,3g	SGS LABPT 195
Sal	0,14g	Calculo por (Na)


4. Condições de Conservação e Validade

	Temperatura (°C)	Validade
Transporte / Armazenagem	-18°C	12 meses
Após descongelação	Ambiente	7 dias


5. Características da Embalagem



	Embalagem Primária	Embalagem Secundária
Tipo de Embalagem	Caixa	Caixa
Tipo de material da embalagem	Cartão próprio para conter produtos alimentares	Cartão próprio para conter produtos alimentares
Nº unidades	12 Bolos	6 Caixas

6. Menções de Rotulagem

Menções	
Contactos do Produtor	De acordo com o ponto 1.
Denominação de Venda	Tarte de nata
Lista de Ingredientes	De acordo com o ponto 2.4
Data Limite de Consumo	De acordo com o ponto 4
Código de Barras identificativo do Produto	5605345089120 12UNI
Lote	-
Símbolos	“Ponto Verde” 

Elaborado por: Data:	Revisto por: Data:	Aprovado por: Data:
-------------------------	-----------------------	------------------------

	Ficha Técnica Tarte de Nata	Código:	FT20
		Revisão:	01
		Data:	11.09.2020
		Página:	4 de 4

	“Colocar em contentor adequado” 
	“Embalagem própria para conter produtos alimentares” 

7. Rastreabilidade

N.º de Lote que se encontra inscrito na Rotulagem (corresponde à data de fabrico)
O lote tem o formato de (AAMMDD), no qual (AA) designa o ano, (MM) o mês e (DD) o dia de produção.

Por exemplo: lote 190129.

Ano 2019

Mês 01

Dia 29

Elaborado por: Data:	Revisto por: Data:	Aprovado por: Data:
-------------------------	-----------------------	------------------------