



FICHA TÉCNICA N.º 19/2018

NOME DO PRODUTO: Merengue

REFERÊNCIA DO PRODUTO: 250g- PREESP009

1. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

Preparado em pó para Suspiros, Pavlovas, decorações, entre outros.

2. MODO DE UTILIZAÇÃO

Receita:

Merengue -250g

Água - 125g

Bata os ingredientes em velocidade rápida, durante 5/6 minutos até obter uma massa volumosa. Com ajuda de um saco de pasteleiro, coloque o preparado num tabuleiro forrado com papel vegetal, com o formato desejado.

Leve ao forno baixo (100°C), cerca de 3 horas ou até que se descole do papel.

NOTA: Pode ser usado para tartes e decoração de bolos, sem ir ao forno, apenas queimado com um maçarico.

3. INGRIDIENTES

Açúcar, malto dextrina, clara de **ovo** em pó (7.5%), espessante: E401. Pode conter vestígios de glúten, soja, leite e frutos de casca rija.

4. VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100G

Elaborado por: Dep. Qualidade e Seg. Alimentar	Aprovado por: Gerência	DC.02
		Edição: 00
		Data: 15/06/2018



Energia	1656/390	Kj/Kcal
Lípidos dos quais	0	g
Saturados	0	g
Monoinsaturados	0	g
Polinsaturados	0	g
Hidratos de Carbono dos quais	91.40	g
Açúcares	84.90	g
Polióis	0	g
Amido	0	g
Fibra	0	g
Proteínas	6	g
Sal	0	g

5. INFORMAÇÃO ALERGÉNICA

Legenda

+ = Presente

- = Ausente

CC = Pode conter vestígios ou desconhecido

Elaborado por: Dep. Qualidade e Seg. Alimentar	Aprovado por: Gerência	DC.02
		Edição: 00
		Data: 15/06/2018

ALERGÊNIO		Produto usado na mesma linha
1	Cereais que contêm glúten, nomeadamente: trigo (tal como espelta e trigo Khorasan), centeio, cevada, aveia ou as suas estirpes hibridizadas, e produtos à base destes cereais, excetuando, xaropes de glicose, incluindo dextrose, à base de trigo; maltodextrinas à base de trigo; xaropes de glicose à base de cevada e cereais utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.	CC
2	Crustáceos e produtos à base de crustáceos	-
3	Ovos e produtos à base de ovos	+
4	Peixe e produtos à base de peixe, exceptuando gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenoides e gelatina de peixe ou ictiocola usada como clarificante da cerveja e do vinho.	-
5	Amendoins e produtos à base de amendoins	-
6	Soja e produtos à base de soja, exceptuando óleo e gordura de soja totalmente refinados; tocoferóis mistos naturais (E306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja; fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja e éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja.	CC
7	Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), exceptuando lactossoro utilizado na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola e lactitol.	CC
8	Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas (<i>Amygdalus communis</i> L.), avelãs (<i>Corylus avellana</i>), nozes (<i>Juglans regia</i>), castanhas de caju (<i>Anacardium occidentale</i>), nozes de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistácios (<i>Pistacia vera</i>), nozes de macadâmia ou do Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e produtos à base destes frutos, com exceção de frutos de casca rija utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.	+
9	Aipos e produtos à base de aipo	-
10	Mostarda e produtos à base de mostarda	-
11	Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	-
12	Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO ₂ total que deve ser calculado para os produtos propostos como prontos para consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes.	-
13	Tremoço e produtos à base de tremoço	-
14	Moluscos e produtos à base de moluscos	-

Elaborado por: Dep. Qualidade e Seg. Alimentar	Aprovado por: Gerência	DC.02
		Edição: 00
		Data: 15/06/2018



6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (VALORES MÉDIOS DE REFERÊNCIA)

Descrição	Critérios
Contagem de microrganismos a 30º C	1x10 ⁵ ufc/g
Pesquisa de coliformes a 30ºC	1x10 ³ ufc/g
Pesquisa de E. coli	10ufc/g
Pesquisa de Staphylococusaureus	100ufc/g
Pesquisa de esporos de clostrídios sulfito-redutores	10 ufc/g
Pesquisa de Salmonella	Negativo em 25g
Pesquisa de bolores e leveduras	500ufc/g

*Regulamento (CE) n.º 1441/2007-

7. EMBALAGEM

Saco de plástico para contacto alimentar de 250g.

8. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E VALIDADE

Conservar em local fresco e seco.

Fechar cuidadosamente a embalagem após utilização.

9. OUTRAS INFORMAÇÕES

Documento elaborado a partir de informação fornecida pelo fornecedor.

Elaborado por: Dep. Qualidade e Seg. Alimentar	Aprovado por: Gerência	DC.02
		Edição: 00
		Data: 15/06/2018