

Ficha Técnica



Nome	Biscoito Sortido
Descrição	Produto para o fabrico de Biscoitos, Bolachas diversas e bases areadas para Tartes e Tarteletes.
Cód. EAN	5609129330422

Ingredientes	Farinha de TRIGO, açúcar, amido de milho, xarope de glicose, OVO em pó, GLÚTEN, levedantes: E450 e E500, sal e aromas.
---------------------	--

Receita			
	Biscoitos:	Húngaros:	Venezas:
Biscoito Sortido:	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Margarina Perla Massas ou	300 g	400 g	350 g
Margarina Perla Bolo Rei:			
Água:	125 g	200 g	175 g
	Tartes e Tarteletes:	Bolachas Manteiga:	
Biscoito Sortido:	1.000 g	1.000 g	
Margarina Perla Massas ou	100 g	-	
Margarina Perla Bolo Rei:			
Água:	150 g	-	
Ovo:	-	100 g	
Manteiga:	-	400 g	

Método de Aplicação

Amassar todos os ingredientes durante 3 a 5 minutos em velocidade baixa até obter uma massa homogénea.

Para Bolachas, Biscoitos, Tartes:

Moldar ou esticar a massa com rolo/laminador até obter uma espessura entre 3 a 5 mm, conforme o tipo de aplicação. Cozer a uma temperatura entre 200 °C a 210 °C, ajustando o tempo de cozedura mediante o tipo de aplicação.

Sortido Húngaro, Venezas:

Tender a saco de pasteleiro/máquina com a boquilha desejada. Cozer a uma temperatura entre 180 °C a 190 °C, ajustando o tempo de cozedura mediante o tipo de aplicação.

Recheiar e decorar a gosto.

Parâmetros Nutricionais

	Valores Médios por 100g:
Energia:	1519 kJ / 362 kcal
Lípidos:	1,6 g
dos quais saturados:	0,4 g
Hidratos de carbono:	77 g
dos quais açúcares:	30 g
Proteína:	7,8 g
Sal:	0,75 g

Parâmetros Microbiológicos

	Limite de Rejeição:
Microrganismos totais a 30°C:	100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae:	10.000 ufc/g
Leveduras:	1.000 ufc/g
Bolores:	10.000 ufc/g

Ficha Técnica



Staphylococcus aureus:	100 ufc/g
Salmonella:	ausente em 25 g
Listeria monocytogenes:	ausente em 25 g

Informação sobre Alergêneos

Contém (via formulação): Glúten e Ovo.
Pode conter vestígios de (via contaminação cruzada): Soja, Leite,
Frutos de casca rija e Sementes de sésamo.

Validade

9 meses após data de fabrico (ver embalagem).

Conservação

Manter a embalagem fechada em local fresco e seco.

Apresentação

Sacos de 15 kg.
