

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado em rolo de massa de amêndoa, recheado a doce de baunilha, coberto a chocolate branco e decorado com chocolate de avelã.



Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg.)	Recheio	Código de Venda
Rectangular	37.0x5.5	1.600	Com (ver descrição)	64093

Microbiológicas:

Parâmetro Microbiológico	Método	Valor Máximos Admissíveis *
Quantificação de Microrganismos a 30°C	ISO 4833:2002	≤ 10 ⁵ UFC/g
Quantificação de Bolores e Leveduras	ISO21527:2008	≤ 10 ⁶ UFC/g
Quantificação de Coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 ³ UFC/g
Quantificação de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 UFC/g
Quantificação de Estafilococos coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 ² UFC/g
Pesquisa de Esporos de Clostrídios Sulfito-Redutores	NP 2262:1986	≤ 10 ³ UFC/g
Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	ISO 6579:2002	Ausência/25g
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Vidas - biomérieux	Ausência/25g

*Fonte: "Valores Guia para a avaliação da qualidade microbiológica de alimentos cozinhados prontos a consumir" – Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

Ingredientes: Massa (70%) (açúcar, **amêndoa** (6%), **leite** em pó, gorduras vegetais, farinha de **trigo**, amido **trigo**, dextrose, levedantes (E450i, E500ii), aroma, sal, espessante (E415) e corante (E150c), **ovo**), **amêndoa** (10,5%), óleo de girassol, recheio (açúcar, gorduras vegetais, **leite** desnatado em pó, soro de **leite** em pó, emulsionante (E322 contem **soja**) aromas), recheio de **avelã** (açúcar, gorduras vegetais, **avelã**, pó de cacau magro, **leite** em pó magro, emulsionantes (E322 contem **soja**), aromatizantes), gelatina (água, açúcar, xarope de glicose, estabilizadores (E440ii, E407, E410), corretores de acidez (E330, E331iii, conservante (E202), emulsionante (E493)).

Declaração Nutricional (por 100g de produto) – Energia: 1474/352 kJ/Kcal; Lípidos: 15,3g; dos quais ácidos gordos saturados: 4g; Hidratos de Carbono: 48,7g; dos quais açúcares: 16g; Proteína: 4,9g; sal: 0,3g.

Embalagem:

Produto colocado em caixas de cartão canelado, envolvidas em filme de retracção e transportadas no interior de caixas de cartão canelado simples.

Conservação/Validade:

A fim de conservar todas as características da qualidade do produto, este deve estar devidamente armazenado em local próprio e isolado de outros alimentos e/ou matérias-primas que possam transmitir odores ou contaminações. Não volte a Congelar.

Deve ser conservado nas seguintes condições:

Local	Temperatura	Prazo de validade
Na câmara de congelação	-18 °C	Máximo 12 meses
No frigorífico (depois de descongelado)	0 a 4 °C	Consumir no prazo de 4 dias

Nota: O produto é armazenado em câmaras de frio, logo deve-se evitar as entradas e saídas constantes nas mesmas, a fim de não provocar qualquer tipo de oscilações térmicas no interior, para assim assegurar a segurança do produto.