

Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com massa de chocolate recheado, coberto com chocolate de leite e decorado com granulado de chocolate negro.

Consumidor Alvo: Consumidor em geral, exceto pessoas alérgicas ou com alguma sensibilidade a algum dos componentes mencionados nos "Ingredientes" e "Lista de Alergénios".



Características do Produto

Físicas:

LOGÍSTICA			CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E ORGANOLÉTICAS					
Código de Venda	Unid / Cx	Código Barras EAN13	Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg.)	Recheio	Cor	Sabor
63065	1		Cilíndrico	26.0x5.5	1,600-1,700	Sem	Castanho escuro (Ver Imagem)	Característico (Doce)
43165			Cilíndrico Fatiado	26.0x5.5				
33165			Cilíndrico	21.5x5.0	1,000-1,100			

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	NP 3788:1990	≤ 10 ³ UFC/g
Quantificação de <i>Escherichia coli</i>	NP 4396:2002	≤ 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>	Vidas - biomérieux	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: NATA [água, gorduras e óleos vegetais totalmente hidrogenados (gorduras (palmiste), óleos (girassol)), açúcar, proteínas do LEITE, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de girassol), estabilizadores (E463, E340, E401), sal, aromas, corante (betacaroteno)], farinha composta de chocolate 22,3% [açúcar, farinha de TRIGO, soro de LEITE em pó, cacau magro em pó 4%, amido modificado, levedantes (E500, E450), espessantes (E466, E412, E415), emulsionante (E481) e sal], creme de cacau 9,8% [óleos e gorduras vegetais não hidrogenados (óleos (girassol), gorduras (palma)), cacau magro em pó 32%, açúcar, AVELÃS, emulsionante (E322 lecitina de girassol), aroma (vanilina)], água, creme de chocolate 8,6% [açúcar, óleos e gorduras vegetais não hidrogenados (óleos (girassol), gorduras (palma)) soro de LEITE em pó, cacau magro em pó, AVELÃS, emulsionante (E322 lecitina de girassol), aromas], açúcar, OVO, óleo de girassol refinado, desmoldante [óleo vegetal (sementes de colza), água, emulsionante (E476), espessante (cera vegetal: E903)], granulado de chocolate preto 0,4% [açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau magro em pó, emulsionante (lecitina de SOJA), agente brilhantador (E904) e aroma. Cacau magro min. 19%], canela e limão.

Lista de Alergénios:

Alergénios (incluindo produtos derivados)	SIM	VESTÍGIOS	NÃO
Cereais com glúten	X		
Crustáceos			X
Ovos	X		
Peixe			X
Amendoins		X	
Soja	X		
Leite	X		
Frutos com casca	X	X (outros)	
Aipo			X
Mostarda			X
Sementes de Sésamo		X	
Anidrido Sulfuroso e Sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg		X	
Tremoços			X
Moluscos			X

Elaborado: Departamento Qualidade

Aprovado: Administração

Informação Nutricional:

Parâmetros	Por 100grs de produto
Energia (kJ/Kcal)	1524/364
Lípidos (g)	22,1
dos quais Ácidos Gordos Saturados (g)	15,3
Hidratos de Carbono (g)	37
dos quais Açúcares (g)	26,4
Proteínas (g)	4,2
Sal (g)	0,3

Embalagem:

Produto colocado em caixas de cartão canelado, envolvidas em filme de retração 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:

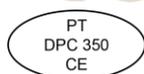
Local	Temperatura	Prazo de validade
Na câmara de congelação	-18 °C	Máximo 12 meses
No frigorífico (depois de descongelado)	0 a 4 °C	Consumir no prazo de 4 dias

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.

Modo de Preparação:

Descongelar entre 0-4°C durante, aproximadamente, 8 horas.

N.º Controlo Veterinário:



OGM'S:

Com base na informação atualmente disponível, este produto não é composto por nenhum ingrediente que necessite de rotulagem de acordo com Regulamento (UE) 1829/2003 e Regulamento (EU) 1830/2003.