

	<h1 style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</h1> <h2 style="text-align: center;">Semifrio de Laranja</h2>	
--	--	--

1. Identificação do Produto:
<p><b>Nome do Produto:</b> Semifrio Laranja</p> <p><b>Descrição do Produto:</b> Massa de pão de ló, chantilly de laranja e cobertura de doce de laranja, ultracongelado</p> <p><b>Condições de conservação:</b> Conservar a -18°C</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> 180 dias</p>

4. Dimensões do produto:
<p><b>Formato:</b> Redondo</p> <p><b>Peso Unitário:</b> 1.5kg</p>

6. Informações Adicionais:
<p><b>Alergênicos:</b> Contém glúten, ovo, soja e leite. Pode conter vestígios de frutos de casca rija e amendoim.</p> <p><b>Condições especiais de utilização e conservação:</b> proceder à descongelação em ambiente refrigerado (0 a 5°C), durante aproximadamente 5h, conservar à mesma temperatura. Após o início do processo de descongelação do produto, não voltar a congelar. Consumir em 5 dias a temperaturas de refrigeração de 0 a 5°C.</p> <p><b>Grupos de Risco:</b> diabéticos ou consumidores alérgicos a algum dos ingredientes.</p> <p><b>Outras informações:</b> Lote e prazo de validade indicados na etiqueta.</p>

2. Composição (lista de ingredientes):
<p><b>Ingredientes:</b> <u>Massa:</u> Ovo inteiro pasteurizado, farinha de trigo (farinha de trigo mole enzimas, ácido ascórbico), açúcar, água, farinha composta (emulsionantes (E472b, E477, E471), levedantes químicos (E450, E500), espessante (E412), antiaglomerante (E551), aroma e corante (E160a)), óleos vegetais refinados, desmoldante (óleos vegetais, agente de revestimento (E903), emulsionantes (E322), antioxidantes (E304i, E307)).</p> <p><u>Chantilly de Laranja:</u> Chantilly (água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, proteína de leite, sal, estabilizantes (E420ii, E463), emulsionantes (E472e, E322, E472b), aroma e corante (E160a)), Doce Laranja (xarope de glucose-frutose, amido modificado, laranja, gelificante (E440), conservante (E202), regula de acidez (E330, E331), aroma, corante (E171)).</p> <p><u>Cobertura:</u> água, xarope de glucose-frutose, amido modificado, laranja, açúcar, gelificante (E440), conservante (E202), regula de acidez (E330, E331), aroma, corante (E171).</p>

3. Tipo de embalagem (apresentação):
<p><b>Embalagem primária:</b> Prato plástico com tampa / etiqueta. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de cartão com 1 unidade/ etiqueta/ fita-cola.</p> <p><b>Paletização:</b> Embalagens secundárias por nível: 6. Níveis por palete: 15/ etiqueta/ filme estirável</p>

5. Características Sensoriais do Produto:
<p><b>Aspecto</b> – Redondo, compacto, por camadas com cobertura de doce de laranja.</p> <p><b>Cor</b> – Amarelo no interior e laranja na cobertura.</p> <p><b>Odor</b> - <i>Sui-generis</i>, a laranja.</p> <p><b>Sabor</b> - <i>Sui-generis</i>, predominantemente a laranja.</p>

7. Caracterização Microbiológica do Produto:		
Microrganismos:	Limites	Crítérios de Aceitação
Contagem de Microrganismos a 30°C	-	<1x10 <sup>5</sup> ufc/g (recomendável)
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	<10 ufc/g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	-	<10 <sup>2</sup> ufc/g (recomendável)
Contagem de bolores e leveduras	-	<500 ufc/g (recomendável)
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Ausência
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g	<100 ufc/g

**Legislação base:** Portaria nº 65/90 de 25 de Janeiro; Guia PHLS Central Public Health Laboratory; Regulamento (CE) N°2073/2005 de 15 de Novembro.