
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO		
	Cheesecake de Maracujá		

1. Identificação do Produto: Nome do Produto: Cheesecake de Maracujá. Descrição do Produto: Sobremesa de queijo, coberto com maracujá, ultracongelado. Prazo de Validade: 365 dias		4. Dimensões do produto: Formato: Redondo Peso Unitário: 500g 800g 1,3kg	6. Informações Adicionais: Alergénios: Contém leite, sulfitos, cereais que contêm glúten, e produtos à base de leite e soja. Pode conter vestígios de frutos de casca rija e amendoim. Condições de utilização e conservação: Conservar a temperatura igual ou inferior - 18º C. Depois de iniciar o processo de descongelação, não voltar a congelar. Descongelar aproximadamente 5 h entre 0ºC e 5º C. Conservar à mesma temperatura até 5 dias. Não expor à luz solar. Grupos de Risco: Diabéticos ou consumidores alérgicos a algum dos ingredientes. Outras informações: Lote e prazo de validade indicados na etiqueta.
2. Composição (lista de ingredientes): Queijo creme (32%) [LEITE pasteurizado de vaca, nata, proteínas de LEITE, sal, estabilizante (E410), conservante (E200) e fermentos LÁCTEOS], nata vegetal [água, óleos e gorduras vegetais totalmente hidrogenadas (gorduras (palmiste), óleos (colza, girassol, milho e SOJA), açúcar, estabilizantes (E420ii, E463), proteínas de LEITE, emulsionantes (E472e, lecitina de SOJA), sal, aromas e corante (E160a(ii))], açúcar, bolacha [farinha de TRIGO, açúcar, gordura vegetal (palma), xarope de glucose e frutose, soro de LEITE em pó, levedantes (E500ii, E503ii), sal, emulsionante (lecitina de SOJA), antioxidante (METABISSULFITO de sódio)], margarina [óleos e gorduras vegetais parcialmente hidrogenados (palma), água, sal, emulsionante (E471, lecitina de SOJA), corante (E160a), antioxidantes (E304, E306), regulador de acidez (E330) e aroma(s)], LEITE, maracujá (5.4%) [xarope de glucose e frutose, água, maracujá, amido modificado, sumo concentrado de maracujá, açúcar, gelificante (E440i), conservante (E202), reguladores de acidez (E330, E331), aroma e corante (E160a(ii))], brilho [xarope de glucose e frutose, água, açúcar, amido modificado, gelificante (E440i), conservante (E202), reguladores de acidez (E330, E331)] e preparado para creme [amido modificado, dextrose, gordura vegetal (palma), soro de LEITE, espessante (E401), regulador de acidez (E341), conservantes (E200, E202), aroma e corante (E160a)].		5. Características Sensoriais do Produto: Aspeto – Redondo, compacto, coberto com maracujá. Cor – Base de bolacha acastanhada, recheio branco e cobertura amarela e preta típica da maracujá. Odor – <i>Sui-generis</i> , a maracujá. Sabor – <i>Sui-generis</i> , predominantemente a maracujá e queijo.	
3. Tipo de embalagem (apresentação): Embalagem primária: Prato plástico com tampa / etiqueta. 500g - Embalagem secundária: Caixa de cartão com 6 unidades/ etiqueta/ fita-cola Paletização: Embalagens secundárias por nível: 7. Níveis por palete: 5/ etiqueta/ filme estirável. 800g - Embalagem secundária: Caixa de cartão com 1 unidades/ etiqueta/ fita-cola. Paletização: Embalagens secundárias por nível: 12. Níveis por palete: 14/ etiqueta/ filme estirável. 1.3kg - Embalagem secundária: Caixa de cartão com 1 unidades/ etiqueta/ fita-cola. Paletização: Embalagens secundárias por nível: 6. Níveis por palete: 15/ etiqueta/ filme estirável.			

7. Caracterização Microbiológica do Produto:		8. Caracterização Físico-Química do Produto:	
Microrganismos	Critérios de Aceitação	Parâmetro	Teor médio (por 100 g)
Número de microrganismos a 30°C	<10 ⁵ ufc/ g	Energia	1265 kJ/ 302 kcal
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/ g	Lípidos	16 g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/ g	dos quais saturados:	9 g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g	Hidratos Carbono	35 g
Número de colónias de bolores e leveduras	<500 ufc/ g	dos quais açúcares:	28 g
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/ g	Proteínas	4 g
		Sal	1 g

Legislação base: Regulamento (UE) N.º 1169/2011, Portaria nº 65/90 de 25 de Janeiro, Regulamento (CE) N.º 2073/2005 de 15 de Novembro.

OGM's: Este produto não contém ingredientes que necessitem de rotulagem de acordo com os regulamentos (CE) nº 298/2008, nº 1829/2003 e nº 1830/2003.

Elaborado por: Dep. QSA	Aprovado por: Dep. Conceção e Desenvolvimento	Revisão n.º 00	Data: 06-06-2016	Página 1/1
-------------------------	---	----------------	------------------	------------

03.001.00 Cópia não controlada após impressão