
 <p>O MUNDO DAS SOBREMESAS INDÚSTRIA ALIMENTAR, LDA</p>	<h1 style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</h1> <h2 style="text-align: center;">Semifrio de Caramelo</h2>	
---	---	--

1. Identificação do Produto: Nome do Produto: Semifrio de Caramelo Descrição do Produto: Massa pão-de-ló chocolate, camadas de bolacha molhada em café, chantilly, cobertura caramelo, ultracongelado Prazo de Validade: 365 dias	4. Dimensões do produto: Formato: Redondo Peso Unitário: 500 800g 1,5kg	6. Informações Adicionais: Alergénios: Contém ovos, 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 - 18° C. Depois de iniciar o processo de descongelação, não voltar a congelar. Descongelar aproximadamente 5 h entre 0°C e 5° C. Conservar à mesma temperatura até 8 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): OVO [OVO inteiro líquido pasteurizado, conservante (E202) e regulador de acidez (E330)], açúcar, farinha de TRIGO, caramelo (10%) [açúcar, água, xarope de glucose, estabilizador (E422), corantes (E150d, E160a, E120), gelificantes (E406, E440), reguladores de acidez (E514, E331, E450), aroma e conservante (E202)], nata vegetal [água, óleos e gorduras vegetais totalmente hidrogenadas (gorduras de 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))], bolacha [farinha de TRIGO, açúcar, gordura de palma, xarope de glucose-frutose, soro de LEITE em pó, levedantes (E500ii, E503ii), sal, emulsionante (lecitina de SOJA), antioxidante (METABISSULFITO de sódio), água, preparado em pó [amido de milho, emulsionantes (E472b, E477, E471, E481), açúcar, xarope de glucose, levedantes (E500ii, E450i), LEITE magro em pó, maltodextrina, farinha de SOJA, sal, regulador de acidez (E341), soro de LEITE em pó, estabilizante (E450iii), corante (E160a) e aroma], chocolate em pó [açúcar, cacau em pó e aroma], óleo de girassol e café solúvel.		
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. 1.5kg - Embalagem secundária: Caixa de cartão com 1 unidades/ etiqueta/ fita-cola. Paletização: Embalagens secundárias por nível: 6. Níveis por palete: 15/ etiqueta/ filme estirável.	5. Características Sensoriais do Produto: Aspeto – Redondo, compacto por camadas de bolo de chocolate, chantilly e bolacha Maria e cobertura de caramelo. Cor – Cobertura castanho típico do caramelo. Interior com zonas castanhas, bolacha Maria e bolo de chocolate e zonas brancas, do chantilly. Odor – <i>Sui-generis</i> , a caramelo. Sabor – <i>Sui-generis</i> , a caramelo, bolo de chocolate e chantilly.	

7. Caracterização Microbiológica do Produto:	
Microrganismos	Critérios de Aceitação
Número de microrganismos a 30°C	<10 ⁵ ufc/ g
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/ g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/ g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g
Número de colônias de bolores e leveduras	<500 ufc/ g
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/ g

8. Caracterização Físico-Química do Produto:	
Parâmetro	Teor médio (por 100 g)
Energia	1013 kJ/ 240 kcal
Lípidos	6 g
dos quais saturados:	4 g
Hidratos Carbono	41 g
dos quais açúcares:	24 g
Proteínas	4 g
Sal	0,4 g

Legislação base: Regulamento (UE) N.º 1169/2011, Portaria n.º 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) n.º 298/2008, n.º 1829/2003 e n.º 1830/2003.

Elaborado por: Dep. QSA	Aprovado por: Dep. Conceção e Desenvolvimento	Revisão n.º 00	Data: 29-06-2016	Página 1/1
-------------------------	---	----------------	------------------	------------