



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Delícia de Chocolate



1. Identificação do Produto:

Nome do Produto: Delícia de Chocolate

Descrição do Produto: Massa pão-de-ló chocolate, por camadas, com recheio de bolacha molhada em café, chantilly e cobertura de chocolate.

Condições de conservação: Conservar a -18°C.

Prazo de Validade: 360 dias

4. Dimensões do produto:

Formato: Redondo

Peso Unitário: 1,5 kg

6. Informações Adicionais:

Alergênicos: Contém ovos, cereais que contêm glúten, leite, sulfitos e produtos à base de leite e soja. Pode conter vestígios de frutos de casca rija e amendoim.

Condições especiais 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° e 5° 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):

Lista de ingredientes: OVO pasteurizado, açúcar, farinha de TRIGO, xarope de glucose e frutose, água, cacau em pó, gordura e óleos vegetais totalmente hidrogenados (palmiste, colza, girassol, milho, SOJA), proteínas de LEITE, gordura e óleos vegetais (palma, SOJA, girassol), soro de LEITE em pó, amido de milho, LEITE magro em pó, maltodextrina, farinha de SOJA, chocolate (4%) [açúcar, cacau em pó e aroma], café solúvel, sal, conservante (E202), reguladores de acidez (E330, E334, E331, E341), estabilizadores (E422, E420ii, E463, E450iii), gelificante (E440i), emulsionantes (E472e, lecitina de SOJA, E472b, E477, E471, E481), levedantes (E500ii, E503ii, E450i), antioxidante (METABISSULFITO de sódio), aromas e corante (E160a(ii), E160a).

3. Tipo de embalagem (apresentação):

Embalagem primária: Prato plástico com tampa

/ etiqueta. **Embalagem secundária:** Caixa de cartão com 1 unidades/ etiqueta/ fita-cola.

Paletização: Embalagens secundárias por nível: 6. Níveis por paleta: 15/ etiqueta/ filme estirável

5. Características Sensoriais do Produto:

Aspecto – Redondo, compacto, coberto com chocolate.

Cor – Interior branco e castanho. Cobertura castanha típica do chocolate.

Odor – *Sui-generis*, a chocolate.

Sabor – *Sui-generis*, a chocolate, chantilly e bolacha.

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	1118 kJ/ 265 kcal
Lípidos	7 g
dos quais saturados:	4 g
Hidratos Carbono	47 g
dos quais açúcares:	30 g
Proteínas	4 g
Sal	0,4 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 o regulamento (CE) 1829/2003 e Regulamento (CE) 1830/2003.