
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO		
	Tiramisú Placa		

1. Identificação do Produto: Nome do Produto: Tiramisú Placa Descrição do Produto: Deliciosa sobremesa com creme tiramisú, recheado com biscoitos de champanhe embebidos em café e polvilhado com cacau, ultracongelado. Prazo de Validade: 365 dias		4. Dimensões do produto: Formato: Retangular Peso Unitário: 1,7 kg	6. Informações Adicionais: Alergénios: Contém ovos, 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 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): 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))], biscoito de champanhe [farinha de TRIGO, açúcar, OVOS, água, levedantes (E450iii, E500ii, E170, E503ii), LEITE em pó magro, aromas], água, preparado aromatizado de tiramisú (11%) [água, xarope de glucose e frutose, amido modificado, aroma, conservante (E202), reguladores de acidez (E330, E331), sal, corante (E150c)], açúcar, café solúvel, cacau em pó e óleo de girassol.		5. Características Sensoriais do Produto: Aspeto: Retangular, compacto, polvilhado com cacau Cor: interior branco e castanho, superfície castanha típica do cacau. Odor: <i>Sui-generis</i> , a tiramisú. Sabor: <i>Sui-generis</i> , a tiramisú.	
3. Tipo de embalagem (apresentação): Embalagem primária: Prato de cartão plastificado. Embalagem secundária: Caixa de cartão (base e tampa) com 1 unidade/etiqueta. Paletização: Embalagens secundárias por nível: 8. Níveis por palete: 17/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	1228 kJ/ 294 kcal
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/ g	Lípidos	18 g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/ g	dos quais saturados:	16 g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g	Hidratos Carbono	30 g
Número de colónias de bolores e leveduras	<500 ufc/ g	dos quais açúcares:	18 g
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/ g	Proteínas	3 g
		Sal	0,1 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.