

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Semifrio de Manga



1. Identificação do Produto:

Nome do Produto: Semifrio de Manga

Descrição do Produto: Chantilly de manga com camadas de bolacha embebidas em café, coberto com manga, ultracongelado.

Prazo de Validade: 365 dias

4. Dimensões do produto:

Formato: Redondo

Peso Unitário: 500g | 800g | 1,5kg

6. Informações Adicionais:

Alergénios: Contém cereais que contêm glúten, sulfitos 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):

Nata vegetal [água, óleos e gorduras vegetais totalmente hidrogenadas (gordura 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)], preparado aromatizado de manga (13%) [água, xarope de glucose-frutose, amido modificado, açúcar, gelificante (E406, E440i), espessante (E415), conservante (E202), reguladores de acidez (E330, E331), aroma e corantes (E171, E150c)], água, açúcar, brilho [xarope de glucose-frutose, água, açúcar, amido modificado, gelificante (E440i), conservante (E202), reguladores de acidez (E330, E331)], café solúvel e óleo de girassol.

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:

Aspetto – Redondo, compacto, coberto com manga.

Cor – Cobertura amarela, interior castanho típico das camadas de bolacha e amarelo típico do chantilly de manga.

Odor – *Sui-generis*, manga.

Sabor – *Sui-generis*, a predominantemente a manga.

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 colónias 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	1245 kJ/ 297 kcal
Lípidos	13 g
dos quais saturados:	11 g
Hidratos Carbono	43 g
dos quais açúcares:	25 g
Proteínas	2 g
Sal	0,3 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.