

	FICHA TÉCNICA PRODUTO ACABADO DELICIAS SALADAS VARIADAS 6KG ULTRACONGELADO		edição: 29-02-16		
			revisão: 0		
			data de revisão: 29-02-16		
			pág: 1		
			código: 47666p		
DESCRIÇÃO					
massa	massa cor bege folhada com margarina				
processo	enrolado sobre si mesmo				
recheio	recheio de atum, salmão, chouriço, patê, fiambre e produto lácteo				
LISTA DE INGREDIENTES					
<p>Recheios [creme de SALMÃO 40% (água, SALMÃO 27%, carne e gordura de porco, puré de batata (flocos de batata, emulsionante E-471, estabilizador E-450i, antioxidante E-304, conservante E-223), sal, fibra vegetal (SOJA), lactose (LEITE), proteínas do LEITE, paprica, aroma de fumo, espesantes (goma guar, E-461), antioxidante E-316, potenciador do sabor E-621, corante E-120, conservante E-250). Creme de ATUM 40% (ATUM 19%, óleo vegetal (girassol), sal, bechamel (LEITE em pó, amido modificado, gordura vegetal (coco), estabilizador E-401, especiarias), tomate natural e acidulante (ácido cítrico)). Creme de fiambre e produto lácteo (LEITE) 40% (Fiambre magro 28%: magro, água, fécula de batata, proteína de SOJA, sal, dextrose, lactose (LEITE), estabilizadores (E-451i, carragena, goma garrofina), especiarias, antioxidante E-301, potenciador do sabor E-621, aroma, conservante E-250, corante E-120). Produto lácteo (LEITE) 72% (água, amido modificado, queijo em pó (LEITE), soro de LEITE, LEITE em pó, gordura vegetal (coco), gelificações (E-339, E-450, E-516), estabilizador E-401, sal, aroma). Creme de patê 40% (fígado de porco (14,4%), óleo vegetal (girassol), carne de porco, fécula de batata, flocos de batata, proteína de SOJA, sal, caseinato (LEITE), especiarias, LEITE desnatada, aroma, extracto de especiarias, dextrose, estabilizador E-452, conservantes (E-202, E-250), antioxidantes (E-331, E-301), potenciador de sabor E-621, corante E-120). Creme de chouriço 40% (carne de porco (15%), óleo vegetal (girassol), fécula de batata, paprica, flocos de batata, proteína vegetal (SOJA), sal, soro de LEITE, aromas, estabilizador E-451, potenciador de sabor E-621, antioxidante E-301, corante E-120, aroma de fumo)], farinha de TRIGO, margarina [óleos e gorduras vegetais (palma, soja, girassol, em proporção variável), água, emulsionante E-471, acidulante (ácido cítrico), conservante E-202, corante (carotenos)], água, açúcar, levedura, dextrose, sal, melhorante [GLÚTEN de TRIGO, farinha de (TRIGO, TRIGO malteado), emulsionante (E-471, E-472e), espessantes (goma guar, goma xantana), agentes de tratamento da farinha (ácido ascórbico, E-920), enzimas], corante (carotenos), aroma, LEITE em pó, lecitina de SOJA. Cobertura [sólidos lácteos (LEITE), amido, proteína do TRIGO, gordura vegetais (palma), emulsionante (lecitinas), estabilizador (goma guar)].</p> <p>Fabricado num lugar onde se utiliza: ovo, frutos de casca e sementes de sésamo.</p>					
PARÂMETROS FÍSICOS			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PESO (g)	20	+/- 2	expresso em UFC/g	valor normal	valor máximo
peso massa	12	+/- 1	Enterobac. (lact. positiva)	< 10 ²	< 10 ⁴
peso recheio	8	+/- 1	E.Coli	< 10	< 10
	0		Salmonella	Aus/25g	Aus/25g
	0		S.Aureus	< 10	< 10 ²
DIMENSÕES (cm)			Clostridium sulfito red.	< 10	< 10 ²
Comprimento/diâmetro	5,75 +/- 0,25				
largura	2,75 +/- 0,25				
altura	1,75 +/- 0,25				
DADOS DE EMBALAGEM			EAN 13: 843112247666 4		
Embalagem	5 bolsas de polipropileno de 1,2Kg		Embalagem: Caixa de cartão ondulado		
tipo caixa (nº)	30		Nº caixas/paleta	64	
Unidade de venda (kg o uds)	6 Kg		caixas base	4	
Peso líquido caixa (Kg)	6		nº pisos	16	
Peso mat. aux. caixa (Kg)	0,24		altura paleta (cm)	119	
Uni./caixa (nominal)	300		peso bruto paleta (Kg)	419	
medidas embalagem	552X350X65		uni./paleta (nominal)	19200	
CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO					
Temp. ótima	-18°C		produto ultracongelado, muito frágil,		
Validade (meses)	6		uma vez descongelado não voltar a congelar.		
INSTRUÇÕES DE USO					
Descongelação	30 min		minutos à temperatura ambiente (20°C)		
Fermentação	20 o sem fermentação		minutos (à Tª de 30°C)		
Humidade relativa (%)	75				
Cocção a Tª (°C)	180				
Tempo (minutos)	12				
Preparação					
REGISTROS SANITÁRIOS: 20.24793/B					
Redigido:	Revisto:		Aprovado:		
Data:	Data:		Data:		