



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Cheesecake Framboesa



1. Identificação do Produto:

Nome do Produto: Cheesecake Framboesa

Descrição do Produto: Sobremesa de queijo, coberto com doce de framboesa, ultracongelado.

Condições de conservação: Conservar a -18°C.

Prazo de Validade: 360 dias

4. Dimensões do produto:

Formato: Redondo

Peso Unitário: 1,3 kg

6. Informações Adicionais:

Alergénios: Contém leite, cereais que contêm glúten, 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: LEITE pasteurizado, nata (LEITE), proteínas de LEITE, fermentos lácteos (LEITE), água, gorduras e óleos vegetais totalmente hidrogenados (palmiste, palma, colza, girassol, milho, **SOJA**), açúcar, farinha de **TRIGO**, gordura e óleos vegetais (palma, **SOJA**, girassol), xarope de glucose e frutose, soro de LEITE em pó, framboesa (4%), amido modificado, dextrose, sal, estabilizadores (E410, E420ii, E463), conservantes (E200, E202), emulsionantes (E472e, lecitina de **SOJA**, E471), levedantes (E500ii, E503ii), antioxidantes (**METABISSULFITO** de sódio, E304, E306), reguladores de acidez (E330, E331, E341), gelificante (E440i), espessante (E401), aromas e corantes (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 palete: 15/ etiqueta/ filme estirável

5. Características Sensoriais do Produto:

Aspecto – Redondo, compacto, coberto com doce de framboesa.

Cor – Base de bolacha acastanhada, recheio branco e cobertura vermelha, típica da framboesa.

Odor – *Sui-generis*, a framboesa.

Sabor – *Sui-generis*, predominantemente a framboesa e queijo.

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	1284 kJ/ 307 kcal
Lípidos	16 g
dos quais saturados:	9 g
Hidratos Carbono	36 g
dos quais açúcares:	29 g
Proteínas	4 g
Sal	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 o regulamento (CE) 1829/2003 e Regulamento (CE) 1830/2003.