

 <div style="text-align: center;"> FICHA TECNICA PRODUCTO ACABADO CROISSANT RETO MARGARINA 45G ULTRACONGELADO </div>		edición:		29-03-12	
		revisión:		0	
		pag: 1/1			
		codigo		43240	
DESCRIÇÃO					
masa proceso relleno		massa de cor bege-dourada, folhada com margarina, de forma triangular enrolada sobre o recheio, desde a base até ao vértice, dando 3 a 4 voltas.			
LISTA DE INGREDIENTES					
Farinha de trigo, margarina (23%), água, açúcar, levedura, sal, melhorante (glúten, emulsionante E-472e, dextrose, farinha de trigo, antioxidante E300, óleo vegetal e enzimas), corante natural E-160a.					
Margarina: óleos e gorduras vegetais, água, emulsionantes E-471, acidulante E-330, conservante E-202, aromas e corante E-160a(ii).					
Contém: glúten.					
Fabricado num local onde se utilizam: ovo, peixe, soja, frutos de casca, leite e sementes de sésamo.					
PARÂMETROS FÍSICOS			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PESO (g)	45	+/- 3	Expressado em UFC/g	valor normal	valor máximo
PESO MASSA	45	+/- 3	Enterobac. (lact. positiva)	< 10 ²	< 10 ⁴
Peso recheio	0		E. Coli	Aus/g	< 10 ²
	0		Salmonela	Aus/25g	Aus/25g
	0		S. Aureus	< 10	< 10 ²
DIMENSÕES (cm) comprimento/diâmetro largura altura			Clostridium sulfito red	< 10	< 10 ²
	10,5 +/- 1		L. Monocytogenes	< 10	< 10 ²
	3,25 +/- 0,25				
	2,5 +/- 0,25				
INFORMAÇÕES DA EMBALAGEM		EAN 128: 18431122432407		EAN 13: 843112243240 0	
Embalagem:	4 bolsas de polipropileno		Embalagem:	Caixa de cartão ondulado	
Tipo caixa (nº)	11		Nº caixas/paleta	64	
Unidade de venda (kg ouuds)	10 kg		Caixa base	8	
Peso líquido caixa (Kg)	10		Nº pisos	8	
Peso bruto mat por caixa (Kg)	0,43		Altura paleta (cm)	199	
Unids/caixa(nominal)	222		Peso bruto paleta (Kg)	687,52	
Medidas embalagem	395x295x230		Uds/paleta (nominal)	14222	
CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO					
Tª ótima	-18°C		produto ultracongelado, muito frágil, não voltar a congelar depois de descongelado.		
Validade (meses)	6				
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO					
Descongelação	30 min		minutos a temperatura ambiente (20°C) minutos (a Tª de 30°C)		
Fermentação	90				
Humidade relativa (%)	75				
Cozedura a Tª (°C)	180				
Tempo (minutos)	12				
Preparação					
REGISTOS SANITÁRIOS: 20.24793/B					
Redigido:		Revisto:		Aprovado:	
Data:		Data:		Data:	

