Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com pão-de-ló embebido em whisky, entremeado com doce de ovos e nata. Cobertura com doce de ovos e amendoim crocante.

Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (Kg.)	Recheio	Código de Venda
Circular	26.0x4.5	1.600	Com (ver descrição)	62128
Circular Fatiado	26.0x4.5	1.600	Com (ver descrição)	43128
Circular	24.0x4.0	1.100	Com (ver descrição)	33128

Microbiológicas:

Parâmetro Microbiológico	Método	Valor Máximos Admissíveis *
Quantificação de Microrganismos a 30ºC	ISO 4833:2002	$\leq 10^5$ UFC/g
Quantificação de Bolores e Leveduras	ISO21527:2008	$\leq 10^6$ UFC/g
Quantificação de Coliformes 30ºC	ISO 4832:2006	$\leq 10^3$ UFC/g
Quantificação de *Escherichia coli*	ISO 16649-2:2001	≤ 10 UFC/g
Quantificação de Estafilococos coagulase +	ISO 6888-2:1999	$\leq 10^2$ UFC/g
Pesquisa de Esporos de Clostrídios Sulfito-Redutores	NP 2262:1986	$\leq 10^3$ UFC/g
Pesquisa de *Salmonella spp*	ISO 6579:2002	Ausência/25g
Pesquisa de *Listeria monocytogenes*	Vidas - biomérieux	Ausência/25g

**Fonte: "Valores Guia para a avaliação da qualidade microbiológica de alimentos cozinhados prontos a consumir" – Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge*

Ingredientes: Nata (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de **leite**, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de **soja**, E472b), sal, aromas, corantes (betacaroteno)), massa de **ovo** Whisky (massa de **ovo** (açúcar, água, gema de **ovo**, farinha de trigo (contém **glúten**)), **natas** (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizadores (E420ii, E464, E340ii, E412, E415), emulsionantes (E481, E471, E475), sal, aromas), gelatina, pasta de aroma Whisky (água, xarope de glicose, açúcar, álcool, estabilizadores (E414, E415), aromas, corantes (E150d, E102, E110)), massa pão-de-ló (**ovos**, farinha de trigo (contém **glúten**), açúcar, produto concentrado em pó para fabrico de pão-de-ló (farinha de trigo (contém **glúten**), amido, emulsionantes (E471, E472b, E477, E481), xarope de glucose, concentrado de proteína de soro de **leite**, levedantes (E500, E450) e corante (E160a)), água), açúcar, crocante **amendoim** (açúcar, **amendoim**), água, gelatina liquida (água, açúcar, xarope de glicose, estabilizador (E440ii, E407, E410), corretores de acidez (E330, E331iii), conservante (E202), emulsionante (E493)), gelatina, pasta aroma de café (corante (E150d), aroma, o café solúvel, extrato de café, água, xarope de glicose, conservantes (E202), acidificante (E330)).

Embalagem:
Produto colocado em caixas de cartão canelado, envolvidas em filme de retracção e transportadas no interior de caixas de cartão canelado simples.

Conservação/Validade:
A fim de conservar todas as características da qualidade do produto, este deve estar devidamente isolado de outros alimentos e/ou matérias-primas que possam transmitir odores ou contaminações.
Não volte a Congelar.

Deve ser conservado nas seguintes condições:

Local	Temperatura	Prazo de validade
Na câmara de frio	-18 ºC	Máximo 12 meses
No frigorífico (depois de descongelado)	0 a 4 ºC	Consumir no prazo de 4 dias

Nota: O produto é armazenado em câmaras de frio, logo deve-se evitar as entradas e saídas constantes nas mesmas, a fim de não provocar qualquer tipo de oscilações térmicas no interior para assim assegurar a segurança do produto.