Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com pão de ló de chocolate muito húmido, coberto a geleia de chocolate e profiteroles recheados a creme de ovo e decorado com nata.

Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (Kg.)	Recheio	Código de Venda
Circular	27.0x5.5	1.500	Com (ver descrição)	63006
Circular Fatiado	24.0x5.5	1.500	Com (ver descrição)	43021

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: Massa chocolate (Produto completo em pó para fabrico de bolos (açúcar, farinha de trigo (contém **glúten**), cacau em pó (5%), amido modificado, soro de **leite**, levedantes químicos (E450i, E500ii, E541), sal, emulsionantes (E471, E472b, E481), **glúten** de trigo, óleo vegetal refinado, espessantes (E412, E466) e aromatizante), **ovos,** óleo de girassol, água), produto cremoso para recheio de chocolate (óleos e gorduras vegetais parcialmente fracionados, pó de cacau magro, açúcar, **avelãs**, emulsionantes (E322 lecitina de **soja**), aromatizantes), gel chocolate (xarope de glucose, água, açúcar, cacau em pó, gelificantes (E406, E440), reguladores de acidez (E330, E452) e conservante (E202)), creme pasteleiro (água, açúcar, produto concentrado em pó para a elaboração de creme (amido modificado, soro de **leite** em pó, dextrose, regulador de acidez (E170), óleo vegetal refinado e hidrogenada (coco), xarope de glucose, emulsionante (E472b), proteínas de **leite**, espessante (E401), estabilizador (E516), conservante (E202), sal e corante (betacaroteno)), **nata** (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizantes (E420ii, E463, E340i), proteínas de **leite**, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de **soja**, E472b), sal, aromas, corantes (betacaroteno)), água, óleo de girassol, gel neutro (xarope de glucose, água, açúcar, gelificantes (E406, E440), reguladores de acidez (E330, E452) e conservante (E202))), bolas profiteroles (água, produto semi completo para uso industrial (farinha de trigo (contém **glúten**), **ovo** e clara de **ovo** em pó; óleos e gorduras vegetais; proteínas de **leite**; glucose; levedante químico: E 450 e E 500; sal; emulsionante: E 471), óleo de girassol).

Embalagem:
Produto colocado em embalagens 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.