Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com pão-de-ló de chocolate, recheado e coberto com chocolate de leite e decorado com granulado de leite.

Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (kg.)	Recheio	Código de Venda
Circular	24.0x5.0	1.600	Com (ver descrição)	63049
Circular Fatiado	24.0x5.0	1.600	Com (ver descrição)	43007
Circular	21.5x.4.0	1.000	Com (ver descrição)	33149

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 de 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), chocolate de **leite** (**nata** (água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizadores (E420ii, E464, E340ii, E412, E415), emulsionantes (E481, E471, E475), sal, aromas), cobertura chocolate de **leite** (açúcar, manteiga de cacau, **leite** em pó, a massa de cacau, emulsionante (E322 lecitina de **soja**), aromatizante (vanilina)), chocolate branco (açúcar, gorduras vegetais hidrogenadas, **leite** desnatado em pó (8%), a lactose (contém **leite**), emulsionante (E322 lecitina de **soja**), aromas), **leite** condensado (**leite** pasteurizado (55%) e açúcar (45%)), calda de açúcar (água, açúcar, limão canela).

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 armazenado em local próprio e 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 congelação	-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.