Descrição do Produto: Produto de pastelaria ultracongelado, confeccionado com uma fina e fofa massa, recheado com creme de ovos.

Características do Produto

Físicas:

Formato	Dimensões Médias (cm)	Peso Médio (Kg.)	Recheio	Código de Venda
Rectangular (Tabuleiro)	33.0x6.0	1.000	Com (ver descrição)	63085
Circular	12.0x4.0	0.110	Com (ver descrição)	63084

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	NP 3788:1990	$\leq 10^3$ UFC/g
Quantificação de *Escherichia coli*	NP 4396:2002	≤ 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*	Vidas - biomérieux	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: Gema de **ovo,** açúcar, **ovos**, farinha de trigo (contém **glúten**).

Embalagem:
Produto colocado dentro de papel para pão de ló e embalado em caixas de cartão canelado, envolvidas em filme de retração 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	0 a 4 ºC	Consumir no prazo Máx. 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.