

	Ficha Técnica do Produto	FT.TARTMC
	Tarte de Maçã	

Identificação do Fornecedor		
Denominação	DIHOR – Distribuidores de Hotelaria e Restauração, A.C.E.	
Morada	Carregado Park F – Lugar da Torre 2580-512 Carregado	
Contacto	Telefone: 263 589 392	Fax: 263 589 393
Email	dihorace@mail.telepac.pt	

Ingredientes	Fotografia
Base de Tarte – farinha de trigo, açúcar, amido de trigo, ovo inteiro em pó, leite em pó magro, levedante químico (E450, E500), aroma, água, óleos e gorduras vegetais simples e hidrogenadas, sal, soro de leite em pó emulsificante (lecitina de soja), conservante (E202), antioxidante (palmito de ascorbilo), regulador de acidez (ácido cítrico), aromas e corantes (beta-caroteno). Recheio – maçã, açúcar, xarope de glucose-frutose, água, amido modificado, regulador de acidez (citrato de sódio), conservante (E202), canela, sultanas, corante (beta-caroteno), corante. Cobertura – xarope de glucose-frutose, água, açúcar, amido modificado, gelificante (pectina), conservante (E202), regulador de acidez (ácido cítrico).	

Características do Produto
Produto Ultracongelado (uma vez descongelado não voltar a congelar) A descongelação do produto deve ser realizada a temperaturas de refrigeração (0 a 5°C)
Apresentação Final do Produto
Bolos embalados em caixa de plástico (PS e PP) selado com filme e acondicionados em caixa de cartão

Peso Unitário	Validade	Lote
1400g	DD-MM-AAA Etiqueta da caixa	TARTMC ddmmaa Etiqueta da caixa

Condições de distribuição
Transporte em veículos equipados com caixa de frio mantida a uma temperatura ≤-18°C

Conservação	Validade
Congelação a -18°C	180 dias
Refrigeração entre 0 e 5°C	5 dias

Condições de Utilização	Consumidor Alvo
Pronto a consumir	Público em geral excepto intolerantes ao glúten, leite, ovo e frutos secos.

Elaborado	Aprovado	Edição: 01
Eng.ª Ana Isabel Santos	Gerência	Revisão: 00
		Data: 20/04/2009

	Ficha Técnica do Produto	FT.TARTMC
	Tarte de Maçã	

Especificações microbiológicas	
Microrganismo	Critério Microbiológico
Contagem de microrganismos a 30°C	$\leq 10^5$ u.f.c.
E. Colli	≤ 10 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella	Ausência em 25g

Elaborado	Aprovado	Edição: 01
Eng.ª Ana Isabel Santos	Gerência	Revisão: 00
		Data: 20/04/2009