

	Ficha Técnica do Produto	FT.SPRMOR
	Surpresa de Morango	

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 Semi-frio – gordura vegetal hidrogenada, nata, leite desnatado, açúcar, proteínas de leite, sorbitol, emulsionantes (E472b, E472e, lecitina de soja), estabilizantes (E460i, E466, E340ii), sal, corante (E160, beta-caroteno), clara, gelatina em pó, aromatizantes, conservante (E202), leite condensado. Massa de chocolate – açúcar, farinha de trigo, cacau, óleos e gorduras vegetais, maltodextrina, leite em pó magro, glúten de trigo, levedante químico (E500, E450, E541), estabilizador (E420), emulsionantes (E471, E472b e E475), sal, espessante (E412), aroma, óleo, ovos, água. Calda de Açúcar – água, açúcar, pau de canela. Cobertura de Morango – xarope de glucose-frutose, morango, água, amido modificado, açúcar, gelificante (pectina), aroma, corante (ponceau4r), 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
1500g	DD-MM-AAA Etiqueta da caixa	SPRMOR ddmmaa Etiqueta da caixa

Condições de distribuição
Transporte em veículos equipados com caixa de frio mantida a uma temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$

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

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

	Ficha Técnica do Produto	FT.SPRMOR
	Surpresa de Morango	

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

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