

	Ficha Técnica do Produto	FT.BCTP
	Baba de Camelo – Taça Plástico	

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
Natas – gordura vegetal hidrogenada, nata, leite desnatado, glicose, proteínas de leite, emulsionante (E472b, E472e, lecitina de soja), estabilizantes (E30ii, E460i, E466), corante (E160), açúcar, leite, gelatina em pó, leite condensado, claras, xarope de glucose-frutose, amido modificado, corante (caramelo de amónia), conservante (E202), leite condensado cozido, gema. Bolacha-maria – farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, xarope de glucose e frutose, levedantes químicos (bicarbonato de sódio e amónio), sal, emulsionantes (lecitina de soja, soro de leite em pó), antioxidantes (metabissulfito de sódio). Crocante de Amendoim – amendoim, açúcar.	

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
Sobremesas embaladas em taça de plástico (PS e PP) selado com filme e acondicionados em caixa de cartão

Peso Unitário	Validade	Lote
110g	DD-MM-AAA Etiqueta da caixa	BCTP 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.BCTP
	Baba de Camelo – Taça Plástico	

Especificações microbiológicas	
Microrganismo	Critério Microbiológico
Contagem de microrganismos a 30°C	$\leq 10^5$ u.f.c.
E. Coli	≤ 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