

	Ficha Técnica do Produto	FT.MSCHBL
	Mousse de Chocolate – Balde	

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
Chocolate (Massa de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante (lecitina de soja), aroma (baunilha)), Clara de ovo, Gema de ovo, Açúcar, Margarina (óleos e gorduras vegetais, água, sal, emulsioantes (lecitina, mono e diglicéridos de ácidos gordos), soro de leite em pó, conservante (sorbato de potássio), regulador de acidez (ácido cítrico), aromas, vitamina E, corante (beta-caroteno), vitamina A e Vitamina D), Gelatina em pó.	

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
Sobremesa embalada em baldes de plástico e acondicionados em caixa de cartão

Peso Unitário	Validade	Lote
1800g	DD-MM-AAA Etiqueta da caixa	MSCHBL 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

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.MSCHBL
	Mousse de Chocolate – Balde	

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