



Denominação do produto

Mexicano

Definição do produto

Massa de pão de ló recheado com creme de pasteleiro com cobertura de chocolate.

Ingredientes

Lista de ingredientes: **Massa:** OVO, açúcar, farinha de TRIGO, água, amido de milho, emulsionante (E471, E472b, E477, E482), maltodextrinas, soro de LEITE em pó, LEITE magro em pó, levedantes químicos (E500ii, E450i, E341), farinha de SOJA tostada, sal, corante (E160a(ii)), aroma (vanilina). **Creme:** Água, açúcar, amido de batata modificado, dextrose, estabilizante (E327, E339ii, E450iii, E516), gordura vegetal, corante (E160b, E171, E160a), sal, xarope de glucose, espessante (E401), conservante (E202), regulador de acidez (E504ii), glucose, aroma, caseinato. **Cobertura:** Açúcar, gorduras vegetais hidrogenadas, cacau magro em pó, emulsionante (E322), aroma. **Brilho:** Xarope de Glucose, açúcar, água, gelificantes (E440i, E401, E407), acidificante (E330), conservante (E202), regulador de acidez (E509).

Durabilidade mínima

Produto do dia, a consumir no prazo de 24 horas após o fabrico.

Caraterísticas do produto

Caraterísticas organoléticas:

Aparência: Redondo, massa de pão de ló recheado com creme de pasteleiro coberta de chocolate e creme de pasteleiro em forma triangular no topo.

Cor: Amarelo no interior. Amarelo e castanho no exterior.

Odor: *Sui-generis*, caraterístico.

Sabor: *Sui-generis*, caraterístico.

Caraterísticas físico-químicas:

Humidade

Cinza total

Caraterísticas microbiológicas:

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007 de 5 de Dezembro:

Contagem de E. coli – máx. 100 000 ufc/g

Contagem de *Staphylococcus coagulase +* – máx. 1000 ufc/g

Contagem de bolores e leveduras – máx. 500 ufc/g

Pesquisa de *Salmonella* – ausência em 25 g

Contagem de *Listeria monocytogenes* – Max. 100 ufc/g

Uso mais provável

Podem ser consumidos como sobremesa de uma refeição ou individualmente como lanche. São produtos a serem consumidos pelo público em geral, exceto diabéticos e pessoas alérgicas ou intolerantes a pelo menos um dos seus ingredientes.

Condições de conservação

Conservar em local refrigerado, entre 0° C e 5° C, isento de contaminantes ambientais.



Condições de transporte

Transportar em ambiente refrigerado, entre 0° C e 5° C, isento de contaminantes ambientais.

Venda

Clientes finais (escolas, hotéis, restaurante, entre outros), nomeadamente em balcão próprio, revenda (mercearias, cafés, entre outros).

Informações especiais de rotulagem

Não necessita de informações adicionais.

Embalagem

Produto não embalado: Transporte em veículo ligeiro de mercadorias de caixa fechada, adaptado para o efeito e munido de ventilação por processo indireto. Acondicionamento em tabuleiros de fundo e lados gradeados

Alergénios

ALERGÉNIO	CONTIDO COMO INGREDIENTE	POSSÍVEL CONTAMINAÇÃO CRUZADA
Frutos secos e produtos com ou baseados em frutos secos: Amêndoas, avelãs, nozes, cajus, nozes-pecãs, castanhas-do-pará, pistachos, nozes macadâmias, nozes da Austrália	-	+
Anidrido sulfuroso e sulfitos em concentração 10 mg/kg ou 10 mg/litro expressado como SO ₂	-	-
Amendoins e produtos com ou baseados em amendoins	-	-
Crustáceos e produtos com ou baseados em crustáceos	-	-
Ovos e produtos com ou baseados em ovo	+	+
Leite de vaca e produtos lácteos, incluindo a lactose	+	+
Moluscos e produtos com ou baseados em moluscos	-	-
Mostarda e derivados	-	-
Peixe e produtos com ou baseados em peixe	-	-
Sementes de sésamo e produtos com ou baseados em sementes de sésamo	-	+
Soja e produtos com ou baseados em soja	+	+
Cereais com glúten e produtos derivados: Trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut, e variedades híbridas	+	+
Tremoços e produtos com ou baseados em tremoços	-	-
Aipo e derivados	-	-