



## Denominação do produto

Panike de chocolate

## Definição do produto

Massa folhada com recheio de chocolate.

## Ingredientes

**Lista de ingredientes:** Massa: Farinha de **TRIGO**, açúcar, água, óleos e gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas, gordura de palma, glúten de **TRIGO**, xarope de glucose desidratado, xarope de glucose e frutose, açúcar, soro de **LEITE** em pó, levedura (*Saccharomyces cerevisiae*), sal, aroma, regulador de acidez (E330), antiaglomerante (E170), conservante (E200), enzimas, antioxidante (E300, E304, E306), corante (E160a), L-Cisteína (E920). Recheio: Açúcar, óleo vegetal, cacau magro em pó, amido modificado, emulsionante (E322), pasta de **AVELÃ**, aromas e antioxidantes (E306, E304i).

## Durabilidade mínima

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

## Características do produto

### Características organoléticas:

**Aparência:** Típico, massa folhada recheada com chocolate.

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

**Odor:** *Sui-generis*, caraterístico.

**Sabor:** *Sui-generis*, caraterístico.

### Características físico-químicas:

**Humidade**

**Cinza total**

### Características microbiológicas:

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

**Microrganismos a 30°C** – máx. 100 000 ufc/g

**Coliformes a 30°C** – máx. 1000 ufc/g

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

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

**Pesquisa de *Salmonella*** – ausência em 25 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 fresco e seco, isento de contaminantes ambientais.

## Condições de transporte

Transportar em ambiente fresco e seco, 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 sulfurosos e sulfitos em concentração 10 mg/Kg ou 10 mg/litro expressado como SO <sub>2</sub>	-	-
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	-	-