

1.- DESCRIÇÃO DE PRODUTO

Mix semicompleto em pó para a preparação a frio de creme tipo chantilly.

1.1- Denominação de Venda

Master Chantilly; código de produto 9 10 020 01.

1.2- Modo de Apresentação

Embalado em sacos de folha múltipla com 10 Kg de produto, sendo o saco constituído por 2 folhas de papel (a exterior branca e impressa, e a interior craft) e interiormente, em contacto com o produto, uma folha de polietileno.

1.3- Conservação

Manter o produto fechado na embalagem de origem, e em local seco e fresco.

1.4- Validade

O período de validade é de cerca de 250 dias, a contar da data de produção e é fixado até ao fim do mês em que atinge os 250 dias, desde que armazenado nas condições recomendadas.

1.5- Sistema de Codificação

Em etiqueta colada no rótulo, ou no próprio rótulo, é indicado o número de lote, na parte superior, e a data limite de validade ([mês]/[ano]), na parte inferior.

1.6- Rotulagem

A embalagem (saco) contém um rótulo em papel colado, com tamanho A5, onde estão indicados os seguintes dados: denominação do produto, fins a que se destina, composição qualitativa, receita de aplicação e modo de utilização para uma aplicação genérica, peso líquido de produto, conselhos de armazenagem e tem colada, quando existe, a etiqueta referida no ponto anterior.

1.7- Composição

Os ingredientes que compõem este mix são, por ordem decrescente de concentração, os seguintes: açúcares, óleo de palma em pó, leite magro em pó, amido pregelatinizado (E-1414), emulsionantes (E-471 e E-472a), estabilizante (E-401), sal refinado e vanilina.

1.8- Modo de Utilização

A receita de aplicação para a preparação de creme de tipo chantilly é a seguinte:

Master Chantilly	650 g
Água gelada	1 Kg

2.- CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1- Características organoléticas

Côr	- branca amarelada
Cheiro	- abaunilhado
Textura	- pó fino, solto e homogêneo

2.2- Características físico-químicas

Humidade (máx)	2%
Proteínas (típico)	4%
Hidratos de Carbono (típico)	61%
Lactose (típico)	4%
Açúcares (típico)	43%
Lípidos (típico)	19%
Ácidos gordos saturados (típico)	1%
Sal	0.5%
Valor energético	429 Kcal/100g

2.3- Características microbiológicas

Microorganismos totais a 30°C	ISO 4833:03	<4x10 ³ UFC/g
Bolores	NF V 08/059:02	<1x10 ¹ UFC/g
Leveduras	NF V 08/059:02	<10 UFC/g
Pesquisa de coliformes	NP-3788:90	<10 UFC/g

2.4- Alergêneos (Dec.-Lei nº 126/2005)

Alergêneo	Presença	Ausência	Pode conter vestígios
Cereais que contêm glúten			X
Crustáceos		X	
Ovos			X
Peixes		X	
Amendoins		X	
Soja			X
Leite e derivados	X		
Produtos de casca rija			X
Aipos		X	
Mostarda		X	
Sementes de sésamo		X	
Dióxido de enxofre e sulfitos (>10 ppm em SO ₂)		X	
Tremoços		X	
Moluscos		X	

2.5- Ingredientes contendo OGM

De acordo com o regulamento 1829/2003 e 1830/2003, não contém OGM.

3.- REGULAMENTAÇÃO

O produto encontra-se em conformidade com a legislação em vigor, e respectivas rectificações, nomeadamente:

- Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29/4/2004, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios;
- Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15/11/2005 relativo aos critérios microbiológicos aplicáveis aos Géneros Alimentícios;
- Regulamento (CE) n.º 1881/2006 da Comissão de 19/12/2006 que fixa os teores máximos de contaminantes presentes nos géneros alimentícios.

4.- FLUXOGRAMA DE FABRICO

