

 Pantera cor.de.rosa Pantera Cor-de-Rosa Massas Congeladas, Lda.	FICHA TÉCNICA Croissant de Chocolate			
NOME DO PRODUTO: Croissant de Chocolate. INGREDIENTES: Alergénicos: Glúten, soro de leite. MASSA: Farinha, água, margarina 100% vegetal, sal, açúcar, levedura. ADITIVO: Glúten de trigo, soro de leite em pó, dextrose, amido, E170, E322, E472, E482, alfa amilase, ácido ascórbico, beta caroteno. RECHEIO: Chocolate em barra. TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: < -18° C. PRAZO DE VALIDADE: 4 meses.				
CARACTERÍSTICAS: Produto ultracongelado, de cor esbranquiçada, com formato rectangular com aproximadamente 10,5 x 5 cm e 120 g de peso, para consumir após preparação. Embalado em sacos de 60 unidades, e acondicionado em caixas de cartão. Após preparação, assume uma tonalidade dourada, com formato rectangular.				
CONSELHOS PARA PREPARAÇÃO NO CLIENTE: Retirar o produto da caixa e colocar no tabuleiro espaçados entre si. Deixar descongelar aproximadamente 40 min. em estufa com temperatura de $\pm 40^{\circ}\text{C}$. Pincelar levemente com ovo batido. Levar ao forno à temperatura de 190°C, durante aproximadamente 18 min.. Nota: os tempos de descongelação e cozedura poderão ter que ser ajustados ao tipo de equipamento utilizado. Não voltar a congelar após descongelação.				
CONSUMIDOR ALVO: Para consumo geral.				
Revisão n.º 2	Data: 16-03-2013	Elaborado: DQSA	Aprovado: Mário J. Nogueira Micael Nogueira	FT.14