
 <p>Pantera cor.de.rosa</p> <p>Pantera Cor-de-Rosa Massas Congeladas, Lda.</p>	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>Folhado de Chila</p>			
<p>NOME DO PRODUTO: Folhado de Chila.</p> <p>INGREDIENTES:</p> <p>ALERGÉNIOS: Glúten, soro de leite, leite em pó, ovo.</p> <p>MASSA: Farinha, água, margarina 100% vegetal, sal, açúcar, levedura.</p> <p>ADITIVO: Glúten de trigo, soro de leite em pó, dextrose, amido, E170, E322, E472, E482, alfa amilase, ácido ascórbico, beta caroteno.</p> <p>RECHEIO: Produto semi-completo em pó para creme pasteleiro, açúcar, água, chila, canela.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: < -18° C.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 1 ano.</p>				
<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <p>Produto ultracongelado, de cor esbranquiçada, com formato típico de croissant com aproximadamente 16 x 4 cm e 140 g de ou entre 30 a 35g peso, para consumir após preparação.</p> <p>Embalado em sacos de 40 unidades, e acondicionado em caixas de cartão.</p> <p>Após preparação, assume uma tonalidade dourada.</p>				
<p>CONSELHOS PARA PREPARAÇÃO NO CLIENTE:</p> <p>Retirar o produto da caixa e colocar no tabuleiro espaçados entre si.</p> <p>Deixar descongelar aproximadamente 40 min. em estufa com temperatura de $\pm 40^{\circ}\text{C}$.</p> <p>Pincelar levemente com ovo batido.</p> <p>Levar ao forno à temperatura de 180°C, durante aproximadamente 18 min.. No caso da miniatura levar ao forno à temperatura de 180°C, durante 12 min..</p> <p>Nota: os tempos de descongelação e cozedura poderão ter que ser ajustados ao tipo de equipamento utilizado.</p> <p>Não voltar a congelar após descongelação.</p>				
<p>CONSUMIDOR ALVO:</p> <p>Para consumo geral.</p>				
<p>Revisão n.º 01</p>	<p>Data: 07-03-2015</p>	<p>Elaborado: DQSA</p>	<p>Aprovado: Mário J. Nogueira Micael Nogueira</p>	<p>FT.1007</p>