
 <b>Pantera</b> cor.de.rosa  <b>Pantera Cor-de-Rosa</b> <b>Massas Congeladas, Lda.</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>  <b>Napolitana de Chocolate</b>			
<b>NOME DO PRODUTO:</b> Napolitana de Chocolate.				
<b>INGREDIENTES:</b>  <b>ALERGÉNIOS:</b> Glúten, soro de leite.  <b>MASSA:</b> Farinha, água, margarina 100% vegetal, sal, açúcar, levedura.  <b>ADITIVO:</b> Glúten de trigo, soro de leite em pó, dextrose, amido, E170, E322, E472, E482, alfa amilase, ácido ascórbico, beta caroteno.  <b>RECHEIO:</b> Creme de Chocolate.				
<b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:</b> < -18° C.				
<b>PRAZO DE VALIDADE:</b> 1 ano.				
<b>CARACTERÍSTICAS:</b>  Produto ultracongelado, de cor esbranquiçada, com formato rectangular com aproximadamente 13 x 5 cm e 120 g de peso, para consumir após preparação.  Embalado em sacos de 50 unidades, e acondicionado em caixas de cartão.  Após preparação, assume uma tonalidade dourada, com formato rectangular.				
<b>CONSELHOS PARA PREPARAÇÃO NO CLIENTE:</b>  Retirar o produto da caixa e colocar no tabuleiro espaçados entre si.  Deixar descongelar aproximadamente 40 min. em estufa com temperatura de ± 40°C.  Pincelar levemente com ovo batido. Levar ao forno à temperatura de 180°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.				
<b>CONSUMIDOR ALVO:</b>  Para consumo geral.				
Revisão n.º 01	Data: 07-03-2015	Elaborado: DQSA	Aprovado: Mário J. Nogueira Micael Nogueira	FT.1027