
 <p><b>Pantera</b> cor.de.rosa</p> <p><b>Pantera Cor-de-Rosa</b> <b>Massas Congeladas, Lda.</b></p>	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p><b>Croissant Simples Folhado</b></p>			
<p><b>NOME DO PRODUTO:</b> Croissant Simples Folhado.</p> <p><b>INGREDIENTES:</b></p> <p><b>Alergénicos:</b> Glúten, soro de leite.</p> <p><b>MASSA:</b> Produto completo em pó para fabrico de croissants, água, margarina 100% vegetal, sal, levedura.</p> <p><b>Aditivo:</b> Glúten de trigo, soro de leite em pó, dextrose, amido, E170, E322, E472, E482, alfa amilase, ácido ascórbico, beta caroteno.</p> <p><b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:</b> &lt; -18° C.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE:</b> 4 meses.</p>				
<p><b>CARACTERÍSTICAS:</b></p> <p>Produto ultracongelado, de cor esbranquiçada, com formato típico de croissant e com aproximadamente 13 cm e 85 g de peso, para consumir após preparação.</p> <p>Embalado em sacos de 60 unidades, e acondicionado em caixas de cartão.</p> <p>Após preparação, assume uma tonalidade dourada.</p>				
<p><b>CONSELHOS PARA PREPARAÇÃO NO CLIENTE:</b></p> <p>Retirar o produto da caixa e colocar no tabuleiro espaçados entre si. Deixar descongelar aproximadamente 40 min. em estufa com temperatura de <math>\pm 40^{\circ}\text{C}</math>. Pincelar levemente com ovo batido. Levar ao forno à temperatura de <math>190^{\circ}\text{C}</math>, durante aproximadamente 18 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><b>CONSUMIDOR ALVO:</b></p> <p>Para consumo geral.</p>				
<p>Revisão n.º 2</p>	<p>Data: 16-03-2013</p>	<p>Elaborado: DQSA</p>	<p>Aprovado: Mário J. Nogueira</p> <p>Micael Nogueira</p>	<p>FT.13</p>