
 <p>Pantera cor.de.rosa</p> <p>Pantera Cor-de-Rosa Massas Congeladas, Lda.</p>	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>Folhado de Carne</p>			
<p>NOME DO PRODUTO: Folhado de Carne.</p> <p>INGREDIENTES:</p> <p>ALERGÉNIOS: Glúten.</p> <p>MASSA: Farinha, água, margarina 100% vegetal, sal.</p> <p>RECHEIO: Preparado de carne de vitela, chouriço, fiambre, polpa de tomate.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: < -18° C.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 1 ano.</p>				
<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <p>Produto ultracongelado, de cor esbranquiçada, de formato redondo com aproximadamente 10 cm de diâmetro e 135 g de peso ou entre 30 a 35g de peso no caso miniatura, para consumir após preparação.</p> <p>Embalado em sacos de 50 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>Pincelar levemente com ovo batido.</p> <p>Levar directamente ao forno à temperatura de 160°C, durante aproximadamente 23 min.. .. No caso da miniatura levar ao forno à temperatura de 180°C, durante 12 min..</p> <p>Nota: o tempo de cozedura poderá ter que ser ajustado 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 1</p>	<p>Data: 07-03-2015</p>	<p>Elaborado: DQSA</p>	<p>Aprovado: Mário J. Nogueira</p> <p>Micael Nogueira</p>	<p>FT.1005</p>