

Designação do Produto: Molho Vegetariano



Descrição/ Composição	O molho vegetariano é um produto líquido, espesso com corolação avermelhada. Apresenta-se no estado líquido.	
	Características Físico-Químicas	Não aplicável a realização de análises FQ.
	Alergénios	Contém glúten, sulfitos, cevada, soja, produtos de leite (incluindo lactose e proteínas de leite de vaca). Isento de componentes geneticamente modificados.
Apresentação no Mercado	Embalagem Primária	Cliente final: Embalada à unidade em cuvette de plástico selada (compartimentos separados para sanduiche e molho). Cliente restauração: Embalada à unidade em saco PAPE, com separação entre a sanduiche e o molho.
	Embalagem Secundária	Cliente final: Unidade de cuvette envolvida em embalagem cartão fino, acondicionadas em caixas de cartão para transporte. Cliente restauração: Caixa de cartão.
Armazenamento e Distribuição	Condições de conservação	Armazenado em câmaras de conservação de congelados, a uma temperatura máxima de -18°C.
	Condições de distribuição	Transporte realizado em viaturas climatizadas a temperatura máxima de -15°C.
	Durabilidade	O molho vegetariano congelado tem uma durabilidade de 365 dias (1 ano) a contar da data de embalamento, em condições normais de armazenamento (-18°C). Após aberto e descongelado o produto deve ser mantido em condições normais de armazenamento (temperatura entre 1º-4°C), passando a ter uma durabilidade máxima de 24 horas.
Preparação	Método de descongelação	A descongelação do produto deve ser feita a uma temperatura entre 1º e 4°C, sem violar a embalagem primária, pelo período máximo de 24 horas. Ou descongelação com recurso a micro-ondas imediatamente antes do período de confeção do alimento.
	Utilização prevista	Este produto só pode ser consumido após processamento térmico, atingindo uma temperatura mínima de 75°C durante aproximadamente 5 minutos. Recomenda-se agitação constante.