





FICHA TÉCNICA

Produto : Molho Francesinha



Composição	O molho de francesinha é um produto tradicional característico do norte do país com coloração alaranjada e sabor bastante intenso.	
Características	Características Físicas	Cerca de 5 L molho por saco.
	Alergêneos	Contém glúten, soja, ovo, sulfitos, dióxido de enxofre, marisco, peixe e produtos de leite (incluindo lactose e proteínas de leite de vaca). Isento de componentes geneticamente modificados.
Apresentação no Mercado	Embalagem Primária	Saco bag-in-box 5 L contendo aproximadamente 4,000Kg. 
	Embalagem Secundária	Expedido em caixa de cartão canelado reciclável com 4 sacos. 
Armazenamento e Distribuição	Conservação	Armazenado em câmaras de conservação de refrigerados, a uma temperatura entre 1º-4ºC. 
	Distribuição	Transporte realizado em viaturas climatizadas a temperatura máxima de 4ºC.
	 Durabilidade	O molho de francesinha tem uma durabilidade de 9 Meses a contar da data de embalamento, em condições normais de armazenamento (temperatura entre 1º-4ºC). Após aberto o produto deve ser mantido em condições normais de armazenamento (temperatura entre 1º-4ºC), passando a ter uma durabilidade máxima de 72 horas.).
Preparação	Descongelação	Não aplicável
	Utilização Prevista	Este produto só pode ser consumido após processamento térmico, atingindo uma temperatura mínima de 75ºC durante aproximadamente 5 minutos.

