




Designação do Produto: Francesinha Vegetariana



Descrição/ Composição	<p>A francesinha vegetariana é um produto constituído por uma sanduiche de legumes com molho de francesinha vegetariano.</p>	
	Características Físico-Químicas	<p>Não aplicável a realização de análises FQ.</p>
	Alergénios	<p>Contém glúten, sulfitos, cevada, soja, produtos de leite (incluindo lactose e proteínas de leite de vaca), pode conter sementes de sésamo . Isento de componentes geneticamente modificados.</p>
Apresentação no Mercado	Embalagem Primária	<p>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.</p>
	Embalagem Secundária	<p>Cliente final: Unidade de cuvette envolvida em embalagem cartão fino, acondicionadas em caixas de cartão para transporte. Cliente restauração: Caixa de cartão.</p>
 Armazenamento e Distribuição	Condições de conservação	<p>Armazenado em câmaras de conservação de congelados, a uma temperatura máxima de -18°C.</p>
	Condições de distribuição	<p>Transporte realizado em viaturas climatizadas a temperatura máxima de -15°C.</p>
	Durabilidade	<p>A francesinha vegetariana congelada tem uma durabilidade de 365 dias (1 ano) a contar da data de embalagem, em condições normais de armazenamento (-18°C). Após aberta e descongelada o produto deve ser mantido em condições normais de armazenamento (temperatura entre 1º-4°C), passando a ter uma durabilidade máxima de 72 horas.</p>
Preparação	Método de descongelação	<p>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.</p>
	Utilização prevista	<p>A sandwich deve ser confecionada, garantido que a temperatura interna da mesma atinge os 75º C durante pelo menos 15 segundos. O molho vegetariano só pode ser consumido após processamento térmico, atingindo uma temperatura mínima de 75ºC durante aproximadamente 5 minutos. Recomenda-se agitação constante. Servir a sandwich envolvida em molho vegetariano.</p>