

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO



Bolo Profiteroles

1. Identificação do Produto:

Nome do Produto: Bolo Profiteroles

Descrição do Produto: Massa de pão-de-ló de chocolate recheada com chocolate e coberto com choux, recheados com chantilly, decorado com chantilly e caramelo, ultracongelado.

Prazo de Validade: 365 dias

4. Dimensões do produto:

Formato: Redondo

Peso Unitário: 900g | 1.5kg

6. Informações Adicionais:

Alergénios: Contém ovos, cereais que contêm glúten, leite e produtos à base de leite e soja. Pode conter vestígios de frutos de casca rija e amendoim.

Condições de utilização e conservação:

Conservar a temperatura igual ou inferior -18° C. Depois de iniciar o processo de descongelação, não voltar a congelar. Descongelar aproximadamente 5 h entre 0°C e 5° C. Conservar à mesma temperatura até 8 dias. Não expor à luz solar.

Grupos de Risco: Diabéticos ou consumidores alérgicos a algum dos ingredientes.

Outras informações: Lote e prazo de validade indicados na etiqueta.

2. Composição (lista de ingredientes):

OVO [OVO inteiro líquido pasteurizado, conservante (E202) e regulador de acidez (E330)], açúcar, farinha de TRIGO, nata vegetal [água, óleos e gorduras vegetais totalmente hidrogenadas (gordura de palmiste, óleos (colza, girassol, milho e SOJA)), açúcar, estabilizantes (E420ii, E463), proteínas de LEITE, emulsionantes (E472e, lecitina de SOJA), sal, aromas e corante (E160a(ii))], óleo de girassol, água, preparado para massa choux (4%) [farinha de TRIGO, amido de TRIGO, amido de milho modificado, levedantes (E450i, E450ii) e sal], preparado em pó [amido de milho, emulsionantes (E472b, E477, E471, E481), açúcar, xarope de glucose, levedantes (E500ii, E450i), LEITE magro em pó, maltodextrina, farinha de SOJA, sal, regulador de acidez (E341), soro de LEITE em pó, estabilizante (E450iii), corante (E160a) e aroma], chocolate [açúcar, gordura vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacau magro em pó, emulsionante (lecitina de SOJA, E476, E492) e aroma(s)], chocolate em pó [açúcar, cacau em pó e aroma], caramelo [açúcar, água, xarope de glucose, estabilizador (E422), corantes (caramelo E150d, E160a, E120), gelificantes (E406, E440), reguladores de acidez (E514, E331, E450), aroma, conservante (E202)], LEITE, preparado para creme [amido modificado, dextrose, gordura vegetal (palma), soro de LEITE, espessante (E401), regulador de acidez (E341), conservantes (E200, E202), aroma e corante (E160a)].

3. Tipo de embalagem (apresentação):

Embalagem primária: Prato plástico com tampa / etiqueta.

900g - Embalagem secundária: Caixa de cartão com 1 unidades/ etiqueta/ fita-cola. **Paletização:** Embalagens secundárias por nível: 12. Níveis por palete: 14/ etiqueta/ filme estirável.

1.5kg - Embalagem secundária: Caixa de cartão com 1 unidades/ etiqueta/ fita-cola. **Paletização:** Embalagens secundárias por nível: 6. Níveis por palete: 15/ etiqueta/ filme estirável.

5. Características Sensoriais do Produto:

Aspeto: redondo, compacto no interior coberto com profiteroles

Cor: Branco e amarelo no exterior e amarelo no interior

Odor – *Sui-generis*, predominantemente a massa choux e chantilly.

Sabor – *Sui-generis*, predominantemente a massa choux e chantilly.

7. Caracterização Microbiológica do Produto:

Microrganismos	Critérios de Aceitação
Número de microrganismos a 30°C	<10 ⁵ ufc/ g
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/ g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/ g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g
Número de colónias de bolores e leveduras	<500 ufc/ g
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/ g

8. Caracterização Físico-Química do Produto:

Parâmetro	Teor médio (por 100 g)
Energia	1254 kJ/ 300 kcal
Lípidos	15 g
dos quais saturados:	6 g
Hidratos Carbono	37 g
dos quais açúcares:	22 g
Proteínas	3 g
Sal	0,3 g

Legislação base: Regulamento (UE) N.º 1169/2011, Portaria nº 65/90 de 25 de Janeiro, Regulamento (CE) N.º 2073/2005 de 15 de Novembro.

OGM's: Este produto não contém ingredientes que necessitem de rotulagem de acordo com os regulamentos (CE) nº 298/2008, nº 1829/2003 e nº 1830/2003.