

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Bolo de Cenoura



1. Identificação do Produto:

Nome do Produto: Bolo de Cenoura

Descrição do Produto: Bolo de massa de pão-de-ló com cenoura.

Prazo de Validade: 365 dias

4. Dimensões do produto:

Formato: Retangular

Peso Unitário: 1.1 kg

6. Informações Adicionais:

Alergénios: Contém ovo, glúten, 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):

Mistura de cenoura (53%) [açúcar, farinha de TRIGO, soro de LEITE em pó, óleo de girassol, cenoura desidratada, GLÚTEN de TRIGO, levedantes (E450, E500), amido modificado, sal, emulsionantes (E471, E475), espessantes (E412, E415), canela, corantes (E100, E 120, E160b) e aromas], OVO [OVO inteiro líquido pasteurizado, conservante (E202) e regulador de acidez (E330)], óleo de girassol, água, côco ralado, desmoldante [óleos e gorduras vegetais (palma e colza), espessante (E903), emulsionante (lecitina de SOJA)] e açúcar.

3. Tipo de embalagem (apresentação):

Embalagem primária: Caixa de cartão com etiqueta

Paletização: Embalagens primárias por nível: 14. Níveis por palete: 15/ filme estirável.

5. Características Sensoriais do Produto:

Aspeto: Retangular, compacto, massa de pão-de-ló com cenoura.

Cor – Alaranjado típico da massa de pão-de-ló com cenoura

Odor – *Sui-generis* a cenoura.

Sabor – *Sui-generis* a cenoura.

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	1513 kJ/ 362 kcal
Lípidos	20 g
dos quais saturados:	3 g
Hidratos Carbono	42 g
dos quais açúcares:	23 g
Proteínas	4 g
Sal	0.2 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.