
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO		
	Bolo Alentejano		

<b>1. Identificação do Produto:</b>		<b>4. Dimensões do produto:</b>	<b>6. Informações Adicionais:</b>  <b>Alergénios:</b> Contém ovos, cereais que contêm glúten, leite, sulfitos e produtos à base de leite e soja. Pode conter vestígios de frutos de casca rija e amendoim.  <b>Condições especiais de utilização e conservação:</b> Conservar a temperatura igual ou inferior -18º C. Depois de iniciar o processo de descongelação, não voltar a congelar. Descongelar aproximadamente 5 h entre 0º e 5º C. Conservar à mesma temperatura até 5 dias. Não expor à luz solar.  <b>Grupos de Risco:</b> Diabéticos ou consumidores alérgicos a algum dos ingredientes.  <b>Outras informações:</b> Lote e prazo de validade indicados na etiqueta.
<b>Nome do Produto:</b> Bolo Alentejano <b>Descrição do Produto:</b> Camadas de pão-de-ló normal e de chocolate, chantilly, chantilly com café e creme, ultracongelado. <b>Condições de conservação:</b> Conservar a -18ºC. <b>Prazo de Validade:</b> 360 dias		<b>Formato:</b> Redondo <b>Peso Unitário:</b> 1,5 kg	
<b>2. Composição (lista de ingredientes):</b>  <b>Lista de ingredientes:</b> <b>OVO</b> pasteurizado, açúcar, água, farinha de <b>TRIGO</b> , gordura e óleos vegetais totalmente hidrogenados (palmiste, colza, girassol, milho, <b>SOJA</b> ), amido de milho, proteínas de <b>LEITE</b> , xarope de glucose e frutose, <b>LEITE</b> magro em pó, maltodextrina, <b>LEITE</b> , farinha de <b>SOJA</b> , gordura e óleos vegetais (palma, <b>SOJA</b> , girassol), cacau em pó, soro de <b>LEITE</b> em pó, amido modificado, dextrose, café solúvel, sal, canela, conservantes (E202, E200), reguladores de acidez (E330, E341, E514, E331, E450), estabilizadores (E420ii, E463, E450iii, E422), emulsionantes (E472e, lecitina de <b>SOJA</b> , E472b, E477, E471, E481), levedantes (E500ii, E450i, E503ii), antioxidante ( <b>METABISSULFITO</b> de sódio), espessante (E401), gelificantes (E406, E440), aromas e corantes (E160a(ii), E160a, E150d, E120).			
<b>3. Tipo de embalagem (apresentação):</b>  <b>Embalagem primária:</b> Prato plástico com tampa / etiqueta. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de cartão com 1 unidades/ etiqueta/ fita-cola. <b>Paletização:</b> Embalagens secundárias por nível: 6. Níveis por palete: 15/ etiqueta/ filme estirável	<b>5. Características Sensoriais do Produto:</b>  <b>Aspecto:</b> Redondo, compacto, coberto com bolacha ralada. <b>Cor:</b> Cobertura amarela e interior com camadas castanhas e amarelas. <b>Odor:</b> <i>Sui-generis</i> , a bolacha, café e natas. <b>Sabor:</b> <i>Sui-generis</i> , a bolacha, café e natas.		

<b>7. Caracterização Microbiológica do Produto:</b>		<b>8. Caracterização Físico-Química do Produto:</b>	
<b>Microrganismos</b>	<b>Crítérios de Aceitação</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Teor médio (por 100 g)</b>
Número de microrganismos a 30°C	<10 <sup>5</sup> ufc/ g	Energia	1111 kJ/ 264 kcal
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/ g	Lípidos	9 g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/ g	dos quais saturados:	6 g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g	Hidratos Carbono	42 g
Número de colónias de bolores e leveduras	<500 ufc/ g	dos quais açúcares:	26 g
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/ g	Proteínas	4 g
		Sal	0,5 g

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

**OGM's:** Este produto não contém ingredientes que necessitem de rotulagem de acordo com o regulamento (CE) 1829/2003 e Regulamento (CE) 1830/2003.

Elaborado por: Dep. Qualidade	Aprovado por: Dep. Produção	Revisão n.º 00	Data: 27-01-2015	Página 1/1
-------------------------------	-----------------------------	----------------	------------------	------------

03.001.00

Cópia não controlada após impressão