

## FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

### Bolo de Bolacha



#### 1. Identificação do Produto:

**Nome do Produto:** Bolo de Bolacha

**Descrição do Produto:** Chantilly de café, camadas de bolacha embebidas em café, cobertura bolacha ralada, ultracongelado

**Prazo de Validade:** 365 dias

#### 4. Dimensões do produto:

**Formato:** Redondo

**Peso Unitário:** 500g | 800g | 1,5kg

#### 6. Informações Adicionais:

**Alergênicos:** Contém cereais que contêm glúten, sulfitos, 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):

Nata vegetal [água, óleos e gorduras vegetais totalmente hidrogenadas (gorduras 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))], bolacha (32%) [farinha de TRIGO, açúcar, gordura de palma, xarope de glucose-frutose, soro de LEITE em pó, levedantes (E500ii, E503ii), sal, emulsionante (lecitina de SOJA), antioxidante (METABISSULFITO de sódio)], água, açúcar, LEITE, café solúvel, preparado para creme [amido modificado, dextrose, gordura de palma, soro de LEITE, espessante (E401), regulador de acidez (E341), conservantes (E200, E202), aroma e corante (E160a)], caramelo [açúcar, água, xarope de glucose, estabilizador (E422), corantes (E150d, E160a, E120), gelificantes (E406, E440), reguladores de acidez (E514, E331, E450), aroma, conservante (E202)] e óleo de girassol.

#### 3. Tipo de embalagem (apresentação):

**Embalagem primária:** Prato plástico com tampa / etiqueta.

**500g - Embalagem secundária:** Caixa de cartão com 6 unidades/ etiqueta/ fita-cola **Paletização:** Embalagens secundárias por nível: 7. Níveis por palete: 5/ etiqueta/ filme estirável.

**800g - 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, por camadas de bolacha e chantilly, coberto com bolacha ralada.

**Cor:** Cobertura, recheio e massa acastanhados, típica do chantilly de café e da bolacha.

**Odor:** *Sui-generis*, a bolacha e café.

**Sabor:** *Sui-generis*, predominantemente a bolacha e café.

#### 7. Caracterização Microbiológica do Produto:

Microrganismos	Crítérios de Aceitação
Número de microrganismos a 30°C	<10 <sup>5</sup> ufc/ g
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/ g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	<10 <sup>2</sup> 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	1290 kJ/ 307 kcal
Lípidos	12 g
dos quais saturados:	9 g
Hidratos Carbono	48 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.