
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO		
	Bolo de Noz		

<b>1. Identificação do Produto:</b>  <b>Nome do Produto:</b> Bolo de Noz <b>Descrição do Produto:</b> Massa de pão-de-ló com fruto seco, recheado e coberto com chantilly decorado com caramelo e amendoim crocante, ultracongelado <b>Condições de conservação:</b> Conservar a -18°C <b>Prazo de Validade:</b> 360 dias	<b>4. Dimensões do produto:</b>  <b>Formato:</b> Redondo <b>Peso Unitário:</b> 1.3 kg	<b>6. Informações Adicionais:</b>  <b>Alergénios:</b> Contém ovos, cereais que contêm glúten, leite, nozes, amendoins e produtos à base de leite e soja.  <b>Condições especiais de utilização e conservação:</b> 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° e 5° 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>2. Composição (lista de ingredientes):</b>  <b>Lista de ingredientes:</b> OVO pasteurizado, água, açúcar, farinha de <b>TRIGO</b> , gordura e óleos vegetais totalmente hidrogenados (palmiste, colza, girassol, milho, <b>SOJA</b> ), proteínas de <b>LEITE</b> , xarope de glucose, amido de milho, <b>LEITE</b> magro em pó, maltodextrina, <b>LEITE</b> , farinha de <b>SOJA</b> , <b>NOZ</b> (4%), <b>AMENDOIM</b> , soro de <b>LEITE</b> em pó, amido modificado, dextrose, gordura e óleos vegetais (palma, <b>SOJA</b> , girassol), sal, conservantes (E202, E200), reguladores de acidez (E330, E514, E331, E450, E341), estabilizadores (E420ii, E463, E422, E450iii), emulsionantes (E472e, lecitina de <b>SOJA</b> , E472b, E477, E471, E481), gelificantes (E406, E440), levedantes (E500ii, E450i), espessante (E401), aromas e corantes (E160a(ii), E150d, E160a, E120).	<b>5. Características Sensoriais do Produto:</b>  <b>Aspecto:</b> Redondo, compacto com caramelo na cobertura e amendoim na parte lateral <b>Cor:</b> Exterior brando do chantilly, castanho do caramelo e amarelo do amendoim. Interior amarelo da massa de pão-de-ló e branco do chantilly <b>Odor:</b> <i>Sui-generis</i> , a amendoim e caramelo. <b>Sabor:</b> <i>Sui-generis</i> , a chantilly, caramelo e amendoim.	
<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 unidade/ etiqueta/ fita-cola. <b>Paletização:</b> Embalagens secundárias por nível: 6. Níveis por palete: 15/ etiqueta/ filme estirável.		

7. Caracterização Microbiológica do Produto:	
Microrganismos	Critérios 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 colônias 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	1178 kJ/ 281 kcal
Lípidos	12 g
dos quais saturados:	6 g
Hidratos Carbono	39 g
dos quais açúcares:	28 g
Proteínas	4 g
Sal	0,4 g

**Legislação base:** Regulamento (UE) N.º 1169/2011, Portaria nº 65/90 de 25 de Janeiro, Regulamento (CE) Nº2073/2005 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.