
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO		
	Bolo Brigadeiro		

1. Identificação do Produto: Nome do Produto: Bolo Brigadeiro Descrição do Produto: Massa rica em chocolate, cobertura de chocolate, ultracongelado. Prazo de Validade: 365 dias		4. Dimensões do produto: Formato: Redondo Peso Unitário: 500g, 900g, 1.5kg	6. Informações Adicionais: Alergênicos: Contém ovos, glúten, cereais que contêm glúten 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): Preparado para massa de chocolate (28%) [açúcar, farinha de TRIGO, cacau magro em pó, amido de TRIGO, gordura vegetal (palma), levedantes (E450, E500), glúten de TRIGO, emulsionantes (E471, E475), espessantes (E466, E415), sal e aroma(s)], água, chocolate granulado (13%) [açúcar, gordura vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacau magro em pó, agente de revestimento (E553b), emulsionante (lecitina de SOJA) e aroma], açúcar, OVO [OVO inteiro líquido pasteurizado, conservante (E202) e regulador de acidez (E330)], óleo de girassol, nata vegetal [água, óleos e gorduras vegetais totalmente hidrogenadas (gorduras (palmiste), óleos (colza, girassol, milho e SOJA), açúcar, estabilizantes (E420ii, E463), proteínas de LEITE, emulsionantes (E472e, lecitina de SOJA), sal, aroma(s) e corante (E160a(ii))], chocolate [açúcar, gordura vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacau magro em pó, emulsionante (lecitina de SOJA, E476, E492) e aroma(s)], preparado em pó para creme [amido modificado, dextrose, gordura vegetal (palma), soro de LEITE, espessante (E401), regulador de acidez (E341), conservantes (E200, E202), aroma e corante (E160a)], desmoldante [óleos e gorduras vegetais (palma e colza), espessante (E903), emulsionante (lecitina de SOJA)].		3. Tipo de embalagem (apresentação): Embalagem primária: Prato plástico com tampa / etiqueta. 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: Aspetto – Redondo, compacto, coberto com chocolate granulado. Cor – Cobertura e massa castanhos, típica do chocolate. Odor – <i>Sui-generis</i> , a chocolate. Sabor – <i>Sui-generis</i> , predominantemente a chocolate.	

7. Caracterização Microbiológica do Produto:		8. Caracterização Físico-Química do Produto:	
Microrganismos	CrITÉRIOS de Aceitação	Parâmetro	Teor médio (por 100 g)
Número de microrganismos a 30°C	<10 ⁵ ufc/ g	Energia	1513 kJ/ 362 kcal
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/ g	Lípidos	22 g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/ g	dos quais saturados:	13 g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g	Hidratos Carbono	38 g
Número de colónias de bolores e leveduras	<500 ufc/ g	dos quais açúcares:	24 g
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/ g	Proteínas	4 g
		Sal	0,6 g

Legislação base: Regulamento (UE) N.º 1169/2011, Portaria n.º 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) n.º 298/2008, n.º 1829/2003 e n.º 1830/2003.

Elaborado por: Dep. QSA 03.001.00	Aprovado por: Dep. Conceção e Desenvolvimento	Revisão n.º 00	Data: 16-05-2016	Página 1/1
--------------------------------------	---	----------------	------------------	------------

Cópia não controlada após impressão