

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	
	Bolo Chocolate	

1. Identificação do Produto:		4. Dimensões do produto:	6. Informações Adicionais:
Nome do Produto: Bolo Chocolate Descrição do Produto: Bolo com sabor a chocolate. Condições de conservação: Conservar a -18°C. Prazo de Validade: 360 dias		Formato: Retangular Peso Unitário: 1,1 kg	Alergénios: Contém glúten e cereais que contêm glúten, ovos e produtos à base de leite e soja. Pode conter vestígios de frutos de casca rija e amendoim.
2. Composição (lista de ingredientes):			
Lista de ingredientes: Açúcar, farinha de TRIGO , OVO pasteurizado, gordura e óleos vegetais (palma, SOJA , girassol, colza), água, cacau magro em pó (2%), amido de TRIGO , amido modificado, dextrose, soro de LEITE , sal, levedantes (E450, E500), GLÚTEN de TRIGO , emulsionantes (E471, E475, lecitina de SOJA), espessantes (E466, E415, E401, E903), conservantes (E202, E200), reguladores de acidez (E330, E341), aromas e corante (E160a).			
3. Tipo de embalagem (apresentação):		5. Características Sensoriais do Produto:	
Embalagem primária: Folha plástica. Embalagem secundária: Caixa de cartão com 1 unidades/ etiqueta/ fita-cola. Paletização: Embalagens secundárias por nível: 9. Níveis por palete: 14/ etiqueta/ filme estirável		Aspecto: Retangular, compacto. Cor: Castanho típico de chocolate. Odor: <i>Sui-generis</i> , a chocolate. Sabor: <i>Sui-generis</i> , a chocolate.	
Condições especiais 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 0º e 5º C. Conservar a temperatura ambiente até 8 dias ou a temperatura refrigerada até 12 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.			

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	1385 kJ/ 331 kcal
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/ g	Lípidos	16 g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/ g	dos quais saturados:	3 g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g	Hidratos Carbono	44 g
Número de colónias de bolores e leveduras	<500 ufc/ g	dos quais açúcares:	28 g
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/ g	Proteínas	3 g
		Sal	0,7 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.

Elaborado por: Dep. Qualidade	Aprovado por: Dep. Produção	Revisão n.º 00	Data: 22-04-2015	Página 1/1
-------------------------------	-----------------------------	----------------	------------------	------------

03.001.00

Cópia não controlada após impressão