



**NOME DO PRODUTO:** Bolo Neutro

**REFERÊNCIA DO PRODUTO:** 1kg- PREBOL005 | 500g- PREBOL006

### 1. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

Preparado em pó para bolos, cupcakes, tortas, entre outros.

### 2. MODO DE UTILIZAÇÃO

Receita:

Bolo Neutro -1kg

Ovos - 350g

Óleo - 300g

Água - 225g

Bata todos os ingredientes até estarem bem integrados e a massa homogênea.

Deposite a massa numa forma untada ou num tabuleiro forrado.

Leve ao forno a 170°C-180°C durante cerca de 30-40 minutos (tempos e temperaturas são meramente indicativos).

NOTA: A massa não deverá ser demasiado batida para que o bolo não fique muito denso.

### 3. INGRIDIENTES

Açúcar, farinha de trigo (**glúten**), gordura vegetal em pó (palma) (**leite**), proteínas do **leite**, amido modificado, levedantes químicos (E450i e E500ii), emulsionantes (E471 e E481), **glúten** de trigo, estabilizadores (E466 e E412), dextrose, sal, aroma e enzima (GLÚTEN).  
Contém **glúten**, **leite** e seus derivados. Pode conter vestígios de ovo, soja, frutos de casca rijas e sementes de sésamo por contaminação cruzada.

|                                                |                        |                  |
|------------------------------------------------|------------------------|------------------|
| Elaborado por: Dep. Qualidade e Seg. Alimentar | Aprovado por: Gerência | DC.02            |
|                                                |                        | Edição: 00       |
|                                                |                        | Data: 15/06/2018 |



#### 4. VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100G

|                                      |          |         |
|--------------------------------------|----------|---------|
| <b>Energia</b>                       | 1612/385 | Kj/Kcal |
| <b>Lípidos dos quais</b>             | 4.12     | g       |
| <b>Saturados</b>                     | 2.33     | g       |
| <b>Monoinsaturados</b>               | 1.01     | g       |
| <b>Polinsaturados</b>                | 0.59     | g       |
| <b>Hidratos de Carbono dos quais</b> | 80.16    | g       |
| <b>Açúcares</b>                      | 47.67    | g       |
| <b>Polióis</b>                       | 0.41     | g       |
| <b>Amido</b>                         | 31.94    | g       |
| <b>Fibra</b>                         | 1.68     | g       |
| <b>Proteínas</b>                     | 5.88     | g       |
| <b>Sal</b>                           | 0.59     | g       |

#### 5. INFORMAÇÃO ALERGÉNICA

##### Legenda

+ = Presente

- = Ausente

CC = Pode conter vestígios ou desconhecido

|                                                |                        |                  |
|------------------------------------------------|------------------------|------------------|
| Elaborado por: Dep. Qualidade e Seg. Alimentar | Aprovado por: Gerência | DC.02            |
|                                                |                        | Edição: 00       |
|                                                |                        | Data: 15/06/2018 |



| ALERGÊNIO |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Produto usado na mesma linha |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1         | Cereais que contêm glúten, nomeadamente: trigo (tal como espelta e trigo Khorasan), centeio, cevada, aveia ou as suas estirpes hibridizadas, e produtos à base destes cereais, excetuando, xaropes de glicose, incluindo dextrose, à base de trigo; maltodextrinas à base de trigo; xaropes de glicose à base de cevada e cereais utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.                                                                                                                                                                       | +                            |
| 2         | Crustáceos e produtos à base de crustáceos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -                            |
| 3         | Ovos e produtos à base de ovos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | +                            |
| 4         | Peixe e produtos à base de peixe, exceptuando gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenoides e gelatina de peixe ou ictiocola usada como clarificante da cerveja e do vinho.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -                            |
| 5         | Amendoins e produtos à base de amendoins                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -                            |
| 6         | Soja e produtos à base de soja, exceptuando óleo e gordura de soja totalmente refinados; tocoferóis mistos naturais (E306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja; fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja e éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja.                                                                                                                                                                  | +                            |
| 7         | Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), exceptuando lactossoro utilizado na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola e lactitol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | +                            |
| 8         | Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avelãs ( <i>Corylus avellana</i> ), nozes ( <i>Juglans regia</i> ), castanhas de caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ), nozes de pécan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistácios ( <i>Pistacia vera</i> ), nozes de macadâmia ou do Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e produtos à base destes frutos, com exceção de frutos de casca rija utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola. | +                            |
| 9         | Aipos e produtos à base de aipo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -                            |
| 10        | Mostarda e produtos à base de mostarda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                            |
| 11        | Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | +                            |
| 12        | Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO <sub>2</sub> total que deve ser calculado para os produtos propostos como prontos para consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | -                            |
| 13        | Tremoço e produtos à base de tremoço                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -                            |
| 14        | Moluscos e produtos à base de moluscos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                            |

|                                                |                        |                  |
|------------------------------------------------|------------------------|------------------|
| Elaborado por: Dep. Qualidade e Seg. Alimentar | Aprovado por: Gerência | DC.02            |
|                                                |                        | Edição: 00       |
|                                                |                        | Data: 15/06/2018 |



## 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (VALORES MÉDIOS DE REFERÊNCIA)

| Descrição                                            | Critérios               |
|------------------------------------------------------|-------------------------|
| Contagem de microrganismos a 30º C                   | 1x10 <sup>5</sup> ufc/g |
| Pesquisa de coliformes a 30ºC                        | 1x10 <sup>3</sup> ufc/g |
| Pesquisa de E. coli                                  | 10ufc/g                 |
| Pesquisa de Staphylococusaureus                      | 100ufc/g                |
| Pesquisa de esporos de clostrídios sulfito-redutores | 10 ufc/g                |
| Pesquisa de Salmonella                               | Negativo em 25g         |
| Pesquisa de bolores e leveduras                      | 500ufc/g                |

\*Regulamento (CE) n.º 1441/2007-

## 7. EMBALAGEM

Saco de plástico para contacto alimentar de 1 kg e 500g.

## 8. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E VALIDADE

Conservar em local fresco e seco.

Fechar cuidadosamente a embalagem após utilização.

## 9. OUTRAS INFORMAÇÕES

Documento elaborado a partir de informação fornecida pelo fornecedor.

|                                                |                        |                  |
|------------------------------------------------|------------------------|------------------|
| Elaborado por: Dep. Qualidade e Seg. Alimentar | Aprovado por: Gerência | DC.02            |
|                                                |                        | Edição: 00       |
|                                                |                        | Data: 15/06/2018 |