



FICHA TÉCNICA N.º 247/2018

NOME DO PRODUTO: Bolo Confettis

REFERÊNCIA DO PRODUTO: 500g- PREBOL076

1. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

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

2. MODO DE UTILIZAÇÃO

Receita:

Bolo de Confettis -500g

Ovos - 175g

Óleo - 175g

Água - 125g

Bater à mão 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 40-45 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, Açúcar, amido de batata, óleo de girassol e farinha de arroz, farinha de **trigo**, gordura vegetal, soro de **leite**, amido modificado, levedantes químicos (E450 e E500), espessantes (E466 e E415), aroma e corante: E101, E171, E172 e agente de revestimento: goma laca.
Pode conter vestígios de ovos, soja e frutos de casca rija.

Elaborado por: Dep. Qualidade e Seg. Alimentar	Aprovado por: Gerência	DC.02
		Edição: 00
		Data: 15/03/2019



4. VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100G

Energia	1663/396	Kj/Kcal
Lípidos dos quais	5.50	g
Saturados	3.70	g
Monoinsaturados	0	g
Polinsaturados	0	g
Hidratos de Carbono dos quais	81.20	g
Açúcares	46.70	g
Polióis	0	g
Amido	0	g
Fibra	0	g
Proteínas	5.40	g
Sal	1.30	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: 15/03/2019



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	CC
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.	CC
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.	CC
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 ₂ 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: 15/03/2019



6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (VALORES MÉDIOS DE REFERÊNCIA)

Descrição	Critérios
Contagem de microrganismos a 30º C	1x10 ⁵ ufc/g
Pesquisa de coliformes a 30ºC	1x10 ³ 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 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: 15/03/2019