



## FICHA TÉCNICA N.º 03/2018

**NOME DO PRODUTO:** Bolo de Red Velvet

**REFERÊNCIA DO PRODUTO:** 1kg- PREBOL011 | 500g- PREBOL012

### 1. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

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

### 2. MODO DE UTILIZAÇÃO

Receita:

Cake Extra Red - 1kg

Ovos - 300g

Óleo - 300g

Água - 250g

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

Deposite a massa numa forma untada ou num tabuleiro forrado.

Leve ao forno a 170°C-180°C durante cerca de 50-60 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**, óleo vegetal de colza, cacau em pó (3,5%), amido modificado, soro de **leite** em pó, corante (E120), levedantes químicos (E450i, E500ii), emulsionantes (E477, E471, E481), **glúten** e a aroma. Pode conter vestígios de ovos e soja 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>                          | 1700/405 | Kj/Kcal |
| <b>Lípidos</b><br>dos quais             | 6.30     | g       |
| <b>Saturados</b>                        | 1.90     | g       |
| <b>Monoinsaturados</b>                  | 0        | g       |
| <b>Polinsaturados</b>                   | 0        | g       |
| <b>Hidratos de Carbono</b><br>dos quais | 81.40    | g       |
| <b>Açúcares</b>                         | 44.20    | g       |
| <b>Polióis</b>                          | 0        | g       |
| <b>Amido</b>                            | 0        | g       |
| <b>Fibra</b>                            | 0        | g       |
| <b>Proteínas</b>                        | 4.70     | g       |
| <b>Sal</b>                              | 0.90     | 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 |



|    | <b>ALERGÉNIO</b>   | <i>Produto<br/>usado na<br/>mesma linha</i> |
|----|--|---|
| 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 L.</i> ), avelãs ( <i>Corylus avellana</i> ), nozes ( <i>Juglans regia</i> ), castanhas de caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ), nozes de pécan [ <i>Carya illinoensis (Wangen.) K. Koch</i> ], 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. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (VALORES MÉDIOS DE REFERÊNCIA)

| Descrição  | Critérios       |
|--|-----------------|
| Contagem de microrganismos a 30º C                   | 1x105 ufc/g     |
| Pesquisa de coliformes a 30ºC                        | 1x103 ufc/g     |
| Pesquisa de E. coli                                  | 10ufc/g         |
| Pesquisa de Staphylococcus aureus                    | 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

Consevar 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 |