



**NOME DO PRODUTO:** BLUE VELVET

**REFERÊNCIA DO PRODUTO:** 1kg- PREBOL065 | 500g- PREBOL064

### 1. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

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

### 2. MODO DE UTILIZAÇÃO

Receita:

Bolo Blue Velvet -1kg

Ovos - 300g

Óleo - 300g

Água - 250g

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 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, farinha de **trigo**, gordura de palma não hidrogenada, soro de **leite**, amido modificado, levedantes químicos (E450, E500), espessante (E415), corante (E133) e aroma. O produto pode conter vestígios de ovos, leite e frutos de casca rija

Elaborado por: Dep. Qualidade e Seg. Alimentar	Aprovado por: Gerência	DC.02
		Edição: 00
		Data: 12/10/2018



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

<b>Energia</b>	1660/395	Kj/Kcal
<b>Lípidos dos quais</b>	5.6	g
<b>Saturados</b>	3.9	g
<b>Monoinsaturados</b>	0	g
<b>Polinsaturados</b>	0	g
<b>Hidratos de Carbono dos quais</b>	80.6	g
<b>Açúcares</b>	47.8	g
<b>Polióis</b>	0	g
<b>Amido</b>	0	g
<b>Fibra</b>	1.68	g
<b>Proteínas</b>	5.6	g
<b>Sal</b>	1.3	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: 12/10/2018



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	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 rijá, 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 rijá 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 <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: 12/10/2018



## 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: 12/10/2018