Atelier do Doce

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

BOLO DE BOLACHA

Designação do produto

Bolo de Bolacha

Descrição do produto

O Bolo de Bolacha é um bolo de seis camadas de bolacha bem molhadas em café, colocadas uma a uma manualmente, com um delicioso e viciante creme de manteiga batida com açúcar. Este bolo é um clássico à mesa. As crianças vão adorar e os adultos não vão conseguir resistir.



Prazo de validade

Em congelação: 180 dias Após descongelação: 5 dias

Lista de ingredientes

Bolacha 49% (farinha de TRIGO), açúcar, óleo de girassol com alto teor oleico, xarope de glicose-frutose, soro de LEITE em pó, levedantes (E500ii, E503ii), sal, emulsionante (E322-SOJA), antioxidante (E223-SULFITOS), aroma), açúcar, MANTEIGA (NATA pasteurizada, fermentos LÁCTEOS e sal), gema de OVO pasteurizada, água e café solúvel.

Declaração nutricional

Valores médios	Por 100 g
Energia	1614 kJ/ 384 kcal
Lípidos, dos quais saturados	13,9 g 8,2 g
Hidratos de carbono, dos quais açúcares	60,6 g 20,0 g
Fibra	1,0 g
Proteínas	3,6 g
Sal	0,45 g

Alergénios presentes no produto *(de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 e subsequentes alterações)*

Alergénio	Presente como ingrediente	Existente na unidade de produção/ Possível contaminação cruzada
Cereais com glúten e produtos à base de cereais	Sim	Sim
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	Não	Não
Ovos e produtos à base de ovos	Sim	Sim
Peixes e produtos à base de peixe	Não	Não
Amendoins e produtos à base de amendoins	Não	Sim
Soja e produtos à base de soja	Sim	Sim
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Sim
Aipo e produtos à base de aipo	Não	Não

Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	Não	Sim
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações > 10mg/kg ou 10mg/l	Sim	Sim
Tremoço e produtos à base de tremoço	Não	Não
Moluscos e produtos à base de moluscos	Não	Não
Mostarda e produtos à base de mostarda	Não	Não

Parâmetros microbiológicos indicativos *(de acordo com os Valores-guia do INSA)*

Descrição	Especificação
Contagem de microrganismos a 30º	< $1x10^4$ ufc/g
Contagem de *Escherichia coli*	≤ $1x10^1$ ufc/g
Contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva	≤ $1x10^1$ ufc/g
Contagem de esporos de *Clostridium* sulfito redutores	≤ $1x10^2$ ufc/g
Contagem de bolores	≤ $1x10^2$ ufc/g
Contagem de leveduras	≤ $1x10^3$ ufc/g
Pesquisa de *Salmonella spp.*	Ausência em 25 g
Pesquisa de *Listeria monocytogenes*	Ausência em 25 g

Organismos geneticamente modificados (OGM) *(de acordo com os Regulamento (CE) n.º 1829/2003 e 1830/2003)*

Com base na informação atualmente disponível, este produto não é geneticamente modificado nem contém ingredientes geneticamente modificados

Condições de armazenamento e transporte

Temperatura recomendada de armazenamento e transporte: -18º C/-21ºC (temperatura ideal: -18ºC)

Modo de utilização

Descongelar a temperatura refrigerada 12 horas antes de colocar à venda. Após descongelação, manter a temperatura refrigerada (0<T(ºC)<5) e não voltar a congelar

Utilização prevista

Venda a retalho

Grupo de consumidores

Não adequado a pessoas com alergia ou intolerância a algum dos componentes descritos

Embalagem

Peso líquido unitário	Embalagem primária	Embalagem secundária	Unidades/ Caixa	Código de barras
1,200 kg	Prato de cartão plastificado	Caixa de cartão	1 unidade/ caixa	EAN: 5601512370046