



## Tegral Cake Chocolate

Material: 4113469

Código EAN: 5604093010080 SC

código de mercadoria: 21069098

Versão da Ficha Técnica: 4.0

Data de edição: 17.10.2024

## Descrição do produto

Produto completo em pó para o fabrico de bolos de chocolate.

## Informação de utilização

### Aplicação

Tegral Cake Chocolate	1 kg
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g

### Modo de proceder

Misturar o Tegral Cake Chocolate com os ovos, óleo e água. Bater durante 4 a 5 minutos em velocidade moderada. Cozer a 180°C, cerca de 30 minutos, dependendo do peso de batido por forma.

## Declaração legal

**Denominação legal:** Mix para pastelaria

**Pais de origem:** PT \*

\* corresponde à definição de país de origem estabelecida no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 sobre o fornecimento de informações sobre alimentos aos consumidores e refere-se à origem de um alimento conforme determinado em conformidade com o Regulamento do Código Aduaneiro (Artigo 60.º do Regulamento (UE) No 952/2013). Caso sejam necessárias informações adicionais sobre a origem de algum dos ingredientes dos produtos, consulte o seu contato da Puratos.

## Lista de ingredientes

açúcar, farinha de TRIGO, cacau magro em pó (6%), amido modificado, levedante (difosfato dissódico (E450i), hidrogénio sódico carbonato (E500ii)), soro de LEITE em pó, óleo de girassol, sal, glúten de TRIGO, espessante (carboximetilcelulose (E466), goma xantana (E415), goma guar (E412)), emulsionante (estearoil-2-lactilato de sódio (E481))

## Parâmetros físico-químicos

Este produto é analisado de acordo com um plano de inspeção pré-definido



## Aspeto

Descrição	Aspeto
Cor	castanho
<b>Tegral Cake Chocolate</b>	
Material: 4113469	Código EAN: 5604093010080 SC
código de mercadoria: 21069098	
Versão da Ficha Técnica: 4.0	Data de edição: 17.10.2024

aspecto físico	Pó
Odor	Chocolate

Observações: Devido às características naturais de algumas matérias-primas, o produto poderá apresentar variações de cor.

**Informação Nutricional** (média por 100 g)

Os valores nutricionais são indicativos. Os valores originam de resultados teóricos. Os dados expressos incluem apenas dados nutricionais relevantes. Portanto a soma não é igual a 100%.

Energia (kJ)	1.553,6	kJ
Energia (kcal)	366,5	kcal
Lípidos	2,1	g
Ácidos gordos saturados	0,7	g
Ácidos gordos mono-insaturados	<0,5	g
Ácidos gordos polinsaturados	0,6	g
Ácidos gordos trans	< 1	%
Hidratos de carbono	79,2	g
Açúcares	48,2	g

# Ficha técnica



Proteínas	6,0 g
Fibra	3,0 g
Humidade	5,9 g
Cinza	2,4 g
Sódio (Na)	0,812 g
Sal (Na x 2,5)	2,030 g

## Tegral Cake Chocolate

Material: 4113469

Código EAN: 5604093010080 SC

código de mercadoria: 21069098

Versão da Ficha Técnica: 4.0

Data de edição: 17.10.2024

## Informação de Alergénios

Alergénio	Como ingrediente	Possível contaminação cruzada
Cereais e produtos derivados	+	+
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	-	-
Ovos e produtos à base de ovos	-	+
Peixes e produtos à base de peixe	-	-
Amendoins e produtos à base de amendoins	-	-
Soja e produtos à base de soja	-	+
Leite e produtos derivados (incluindo Lactose)	+	+
Frutos de casca rija e produtos à base destes frutos	-	+
Aipo e produtos à base de aipo	-	-

## Ficha técnica



Mostarda e produtos à base de mostarda	-	-
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	-	+
Dióxido de enxofre e sulfitos (> 10ppm)	-	+
Tremoço e produtos à base de tremoço	-	-
Moluscos e produtos à base de moluscos	-	-

- : Ausência    + : Presença

### Tegral Cake Chocolate

Material: 4113469

Código EAN: 5604093010080 SC

código de mercadoria: 21069098

Versão da Ficha Técnica: 4.0

Data de edição: 17.10.2024

## Contaminantes

A Puratos Portugal realiza o controlo de contaminantes e pesticidas, mediante o pedido de boletins de análise comprovativos do cumprimento do Regulamento (UE) 2023/915 e do Regulamento (CE) 396/2005, e suas subsequentes atualizações, aos fornecedores de matérias-primas abrangidas pela referida legislação.

Nos produtos fabricados, a Puratos Portugal monitoriza os contaminantes usando com um plano de amostragem baseado numa análise de risco.

## Valores microbiológicos indicativos

Descrição	Especificação
Contagem total	< 100000 UFC/g
Leveduras & Bolores	< 10000 UFC/g
Salmonela	Ausência (/25g)
Coliformes Totais	< 1000 UFC/g



## Informação de rotulagem relativa a OGM

Com base na informação atualmente disponível, este produto não contém ingredientes abrangidos pelo Regulamento CE 1829/2003 ou a sua origem é de Identidade Preservada, estando, assim, fora do âmbito do referido Regulamento. O produto não requer, portanto, rotulagem específica adicional nos termos do Regulamento CE 1830/2003.

## Informação de irradiação

O produto não foi tratado com radiação ionizante e não contém ingredientes irradiados, nenhuma rotulagem específica é necessária conforme estabelecido no Food Irradiation Regulations 2011.

## Certificações

IFS

## Condições de armazenamento

**Condições de armazenamento** Armazenar em local seco (H.R. máx. 65%) entre 5 a 25 °C **aconselhadas:**

Fechar a embalagem após cada utilização

**Tempo de vida:** 6 Meses

### Tegral Cake Chocolate

**Material:** 4113469

**Código EAN:** 5604093010080 SC

**código de mercadoria:** 21069098

**Versão da Ficha Técnica:** 4.0

**Data de edição:** 17.10.2024

## Informação de embalagem

Embalagem	Descrição de paletização	Palete	Qtd	Unidade
Saco de 15 kg	palete de madeira UE	EU (80 x 120)	720	kg

## Informação sobre regime alimentar

Vegan	Não adequado
Ovo-lacto vegetarianos	Adequado
Lacto vegetarianos	Adequado
Celíacos	Não adequado



---

Biológico

Não

As informações acima são fornecidas apenas para os nossos clientes (não aceitamos qualquer responsabilidade perante terceiros) e refletem o nosso conhecimento e experiência atuais. Todas as fórmulas, receitas e outras informações sobre os Produtos Puratos e seu processo de produção são e permanecem propriedade exclusiva da Puratos. A divulgação de qualquer informação em relação aos Produtos Puratos ou processos de produção não constitui ou implica qualquer licença ou transferência de propriedade. Todos os produtos são fornecidos de acordo com os nossos termos e condições gerais de venda. Não podemos aceitar qualquer responsabilidade pelos efeitos de quaisquer combinações ou misturas do produto que não estejam em conformidade com as nossas recomendações. Ao usar o produto, os nossos clientes são lembrados de cumprir todos os requisitos e procedimentos legais, administrativos e regulamentares relevantes relacionados ao seu uso e à proteção do meio ambiente.