

	Fichas Técnicas
--	------------------------

CAKE FRUTOS VERMELHOS

APLICAÇÃO	Produto completo em pó para bolo de frutos vermelhos e muffins de frutos vermelhos.
COMPOSIÇÃO	Ingredientes: Açúcar, farinha de TRIGO , gordura vegetal, mix frutos vermelhos (fruta, sultanas, arandanos), SORO DE LEITE , amido modificado, levedantes químicos (E450, E500), espessante (E415), aroma e corante (E120).
APRESENTAÇÃO	Cor: Rosado Aspetto: Farinha com fruta Textura: Farinha com fruta Sabor e Cheiro: Frutos Vermelhos Produto em pó, não pronto para consumo.
ACONDICIONAMENTO	Sacos de papel e plástico - Embalagens de 500 a 15kg. O material de embalagem é apto para contacto com produtos alimentares e cumpre com a legislação em vigor na UE
CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE	Armazenar e transportar em Local fresco e seco. O produto, em saco não aberto, conserva as suas propriedades durante 9 a 18 meses, dependendo da embalagem, num ambiente fresco e seco ($T \leq 30^{\circ}\text{C}$ e $\text{HR} < 60\%$), sem mudanças significativas, nem exposição a luz intensa. O produto de cada saco pode ser utilizado várias vezes, sempre que sejam cumpridas as regras habituais de higiene e o saco seja devidamente fechado.
PRAZO DE VALIDADE	O produto, em saco não aberto, conserva as suas propriedades durante 9 a 18 meses, dependendo da embalagem*, num ambiente fresco e seco ($T \leq 30^{\circ}\text{C}$ e $\text{HR} < 60\%$), sem mudanças significativas, nem exposição a luz intensa. O produto de cada saco pode ser utilizado várias vezes, sempre que sejam cumpridas as regras habituais de higiene e o saco seja devidamente fechado. *Embalagem papel – 9 meses Embalagem plástico/alumínio – 18 meses

	Fichas Técnicas
--	------------------------

**INFORMAÇÃO
NUTRICIONAL**

VALOR NUTRICIONAL	PRODUTO EM PÓ (100g)	1 DOSE	% DR*	DR*
Valor energético (kJ/kcal)	1662 / 396	-----	-----	8400kJ/ 2000 kcal
Lípidos (g)	6	-----	-----	70g
Dos quais SATURADOS (g)	4.8	-----	-----	20g
Hidratos de Carbono (g)	79.1	-----	-----	260g
Dos quais AÇÚCARES (g)	44.4	-----	-----	90g
Fibras (g)	-----	-----	-----	25g
Proteínas (g)	6.3	-----	-----	50g
Sal (g)	1.4	-----	-----	6g

* DR – Dose de Referência para adultos

**INFORMAÇÃO
MICROBIOLÓGICA
MÁXIMA ADMISSÍVEL**

(UFC – Unidades Formadoras de
Colónias)

	Resultados
Quantificação de microrganismos a 30°	<10x10 ⁵ UFC/g
Quantificação de Coliformes	<10x10 ³ UFC/g
Quantificação de Escherichia coli	<1x10 ¹ UFC/g
Quantificação de Leveduras	<10x10 ³ UFC/g
Quantificação de Bolores	<10x10 ³ UFC/g
Pesquisa de Salmonella spp.	Ausência em 25 gr

ALERGÉNIOS

PARAMÊTROS	AUSENTE	CONTAMINAÇÃO CRUZADA	PRESENTE
Cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais *			X
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	X		
Ovos e produtos à base de ovo		X	
Peixe e produtos à base de peixe	X		

Fichas Técnicas

Amendoins e produtos à base de amendoins	X		
Soja e produtos à base de soja		X	
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)			X
Frutos de casca rija e produtos à base destes frutos **		X	
Aipo e produtos à base de aipo	X		
Mostarda e produtos à base de mostarda	X		
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		X	
Tremoço e produtos à base de tremoço	X		
Moluscos e produtos à base de moluscos	X		
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10 mg/ltr em termos de SO ₂	X		

*Cereais alérgenos: trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas.

** Amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do brasil, pistácio, nozes de macadamia ou do Queensland. Lista de alergénios comuns de acordo com o Regulamento (UE) N.º 1169/2001 relativo à prestação de informação sobre os géneros alimentícios e posteriores alterações.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS		Resultados
	pH	5 - 9
	ACTIVIDADE DA ÁGUA (AW)	< 0,75

RECEITA	1kg Cake Frutos Vermelhos 300gr (± 6) Ovos 300ml Óleo vegetal 350ml Água	RECEITA LINHA DOMÉSTICA E CAKE DESIGN	Preparar conforme indicado na embalagem
---------	---	---------------------------------------	---

MODO DE PREPARAÇÃO	Juntar todos os ingredientes na cuba da batedeira e bater com raquete, em velocidade média durante 4 minutos. Cozedura: 170 a 180°C durante 40 a 45 minutos.
--------------------	---

ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE	Os nossos produtos não são OGM nem contêm matérias-primas geneticamente modificadas.
--------------------------------------	--

	Fichas Técnicas
--	------------------------

(OMG)	
CONTAMINANTES/ CORPOS ESTRANHOS	Os nossos produtos estão de acordo com o Regulamento (UE) N°915/2023 relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios. Os nossos produtos são controlados em relação a corpos estranhos através de crivos e detetores de metais.
IONIZAÇÃO	Os nossos produtos não sofrem tratamentos por ionização.
ROTULAGEM	A rotulagem deve estar de acordo com o Regulamento (UE) N° 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios com as suas posteriores alterações.
PÚBLICO ALVO	Público em geral, exceto pessoas suscetíveis aos alergénios presentes.

Fichas Técnicas

EMBALAGEM E FICHA LOGISTICA

EMBALAGEM 15KG

Embalagem: Saco de papel com 2 folhas de papel, mais uma folha de plástico, indicado para uso alimentar.

Peso líquido: 15kg

EAN embalagem: 5600377082705

Paletização unidades por palete: 50

Dimensões das unidades em cm: 45x65x15

ARMAZENAGEM / DISTRIBUIÇÃO:

Distribuição por via terrestre, marítima e aérea.

EMBALAGEM 5KG

Embalagem: Saco de papel com 2 folhas de papel, mais uma folha de plástico, indicado para uso alimentar.

Peso líquido: 5kg

EAN embalagem:

Paletização unidades por palete: 150

Dimensões das unidades em cm: 30x55x10

ARMAZENAGEM / DISTRIBUIÇÃO:

Distribuição por via terrestre, marítima e aérea.

EMBALAGEM 500G

Embalagem Primária: Filme PET/PE indicado para uso alimentar.

Peso líquido: 500g

Embalagem secundária: Caixa de cartão canalado duplo.

Peso líquido: 20x500g=10kg

EAN embalagem: 5600377082507

Paletização unidades por palete: 126

Dimensões das unidades em cm: 38x26x20

ARMAZENAGEM / DISTRIBUIÇÃO:

Distribuição por via terrestre, marítima e aérea.

EMBALAGEM 500G

Embalagem Primária: Filme PET/PE indicado para uso alimentar.

Peso líquido: 500g

Embalagem secundária: Caixa de cartão canalado duplo.

Peso líquido: 6x500g=3kg

EAN embalagem: 5600377080046

Paletização unidades por palete: 126

Dimensões das unidades em cm: 40x15x23

ARMAZENAGEM / DISTRIBUIÇÃO:

Distribuição por via terrestre, marítima e aérea.