



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 12.66 – Prove Bolo Rei Sem Óleos Hidrogenados

Página 1 de 3

Edição: 01 / 11.25

1 - DESIGNAÇÃO DO PRODUTO

Margarina Prove especial para Bolo Rei.

2 - DESCRIÇÃO

Margarina cujos componentes gordos são uma mistura de óleos e gorduras comestíveis de origem vegetal, sem óleos hidrogenados.

3 - APLICAÇÃO

Margarina homogénea e untuosa que se mistura facilmente com a massa, boa plasticidade e ótima consistência, permitindo obter pastéis com bom aroma, suaves e com volume.

4 - INGREDIENTES

Gordura vegetal (gordura de palma), óleo de girassol, água, sal, emulsionantes (mono-diglicéridos de ácidos gordos e lecitina de SOJA), aromas, corante orgânico natural (β -caroteno), antioxidante: extrato natural rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo e regulador de acidez (ácido cítrico).

5 – INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100G)

Valor Energético	3002,5 KJ / 730 Kcal
Lípidos	80g
Dos quais saturados	43,8g
Hidratos de carbono	2,5g
Dos quais açúcares	2,5g
Fibras alimentares	0,0g
Proteínas	0,0g
Sal	1,23g

6 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspeto Gorduroso e homogéneo

Cor Amarelo alaranjado

Cheiro Butiroso

Sabor Butiroso



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 12.66 – Prove Bolo Rei Sem Óleos Hidrogenados

Página 2 de 3

Edição: 01 / 11.25

7 - CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

Parâmetro	Máximo	Mínimo	Nominal	Método
Humidade (%)	18,0	14,0	16,0	IT LQM 08
Índice de Peróxido (meq/Kg)	2 ⁽¹⁾	—	—	IT LQM 04
Ponto de Fusão (°C)	43,0	37,0	—	IT LQM 09

(1) - À saída das nossas instalações

8 - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Máximo	Método
Pesquisa de Bactérias Coliformes	Neg 1g	IT LMB 03
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	Neg 1g	IT LMB 04
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	<1 x10 ¹ UFC/g	IT LMB 06
Contagem de Bolores e Leveduras	<1 x10 ² UFC/g	IT LMB 02
Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Neg 25g	IT LMB 07
Contagem de Aeróbios Mesófilos	<1 x10 ³ UFC/g	IT LMB 01

NOTA: Visto a aplicação industrial deste produto implicar processamento térmico, o produto não apresenta risco microbiológico significativo, pelo que, as análises efetuadas são por Controlo de Inspeção e não de Rotina.

9 - EMBALAGEM

Caixas com pacotes de 1 kg, total de 16 kg.

Caixas com pacotes de 5 kg, total de 10 kg.

Blocos de 10kg.

Blocos de 20 kg em sacos de polietileno dentro de caixas de cartão canelado.

A embalagem está em conformidade com a Legislação Nacional e Comunitária relativa aos materiais e objetos de matéria-prima destinados a entrar em contacto com os alimentos, nomeadamente:

- Regulamento (CE) n.º 1935/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos
- Regulamento (UE) n.º 10/2011, da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativos aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos (e alterações posteriores);
- Regulamento (CE) n.º 2023/2006 da Comissão, de 22 de dezembro de 2006, relativo às boas práticas de fabrico de materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos (e subseqüentes alterações).

	FICHA TÉCNICA	Mod. 010
	FT 12.66 – Prove Bolo Rei Sem Óleos Hidrogenados Edição: 01 / 11.25	Página 3 de 3

10 - VALIDADE

Nove meses.

11 - MARCAÇÃO

Caixa e pacote:

Lote: 3 dígitos + 1 dígito

Data de Validade: (dia / mês / ano).

12 - ARMAZENAGEM

Lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

13 - TRANSPORTE

Camião com caixa isotérmica.

14 - ALERGÉNIOS

O produto contém na sua composição como ingrediente o alergénio SOJA.

15 – OGM'S

O produto não contém na sua composição nenhum ingrediente/aditivo transgénico.

16 – RADIAÇÃO IONIZANTE

O produto não tem tratamento por radiação ionizante.

17 – CUMPRIMENTO LEGAL

O produto cumpre com a seguinte legislação:

- Regulamento (UE) 2023/915 (contaminantes);
- Regulamento (CE) n. 396/2005 (pesticidas);
- Regulamento (CE) n. 1333/2008 (teores máximos dos aditivos nos produtos alimentares).

18 - OUTRAS INFORMAÇÕES

Documento elaborado a partir de informações cedidas pelo fornecedor. Toda a informação contida neste documento é a tradução fiel do seu original.
