

# Ficha Técnica



**Nome** Bolo Duplo Chocolate

**Descrição** Produto para o fabrico de bolos de chocolate com pedaços de chocolate. Produto com cacau de origem certificada Rainforest Alliance (RA).

**Cód. EAN** 5609129270902

## Ingredientes

Açúcar, farinha de TRIGO, gordura vegetal (óleo de palma, proteína de LEITE, xarope de glicose), pedaços de chocolate (12%) (açúcar, licor de cacau, manteiga de cacau, dextrose, aroma, emulsionante: E322), óleo de girassol, cacau em pó (4%), amido, soro de LEITE, xarope de glicose, levedantes: E500, E450, E336, espessante: E415, sal e aroma.

## Receita

Bolo Duplo Chocolate: 1.000 g  
Ovos: (±4) 200 g  
Água: 200 g

## Método de Aplicação

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete durante cerca 5 minutos em velocidade lenta.  
Untar previamente as formas com Carlex 1000 ou Carlex Spray.  
Cozer a uma temperatura entre 170 e 180°C.  
Adequar o tempo de cozimento ao tipo de aplicação.

## Parâmetros Nutricionais

Valores Médios por 100g:

Energia:	1969 kJ / 470 kcal
Lípidos:	21 g
dos quais saturados:	8,1 g
Hidratos de carbono:	64 g
dos quais açúcares:	41 g
Proteína:	4,8 g
Sal:	1,1 g

## Parâmetros Microbiológicos

Limite de Rejeição:

Microorganismos totais a 30° C:	100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae:	10.000 ufc/g
Leveduras:	1.000 ufc/g
Bolores:	10.000 ufc/g
Staphylococcus aureus:	100 ufc/g
Salmonella:	ausente em 25 g
Listeria monocytogenes:	ausente em 25 g

## Informação sobre Alergéneos

Contém (via formulação): Glúten e Leite.  
Pode conter vestígios de (via contaminação cruzada): Ovo, Soja, Frutos de casca rija e Sementes de sésamo.

## Validade

9 meses após data de fabrico (ver embalagem).

## Conservação

Manter a embalagem fechada em local fresco e seco.

## Apresentação

Sacos de 15 kg.