



DESCRIÇÃO

Preparado completo em pó para o fabrico de batidos com gordura.

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de **TRIGO**, amido de **TRIGO**, amido modificado (E1414), soro de LEITE, levedantes (E450i e E500ii), sementes de maracujá, emulsionantes (E471 e E481), gordura vegetal, **GLÚTEN** de **TRIGO**, sal, aroma, corante (E160(i)), espessantes (E415, E466 e E412), regulador de acidez (E330), e **ENZIMAS**.

Contém glúten e leite. Pode conter vestígios de soja, ovo, frutos de casca rija, sementes de sésamo, e seus derivados, por contaminação cruzada.

CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Parâmetro	Valores
Textura	Pó
Sabor	Não está prevista a ingestão antes da confeção
Cor	Bege
Odor	Ligeiro a maracujá

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Valores
Microrganismos a 30°C	<10^6 UFC/g
<i>E. coli</i>	<10^2 UFC/g
Bolores e leveduras	<10^5 UFC/g
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PARÂMETRO	VALORES
Valor energético	378 kcal / 1587 KJ
Lípidos	3,60 g
dos quais ácidos gordos saturados	1,49 g
Hidratos de Carbono	80,05 g
dos quais açúcares	44,13 g
Fibra	2,32 g
Proteína	5,25 g
Sal	1,13 g

ALERGENEOS

Cereais que contêm glúten e produtos derivados	+
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	-
Ovos e produtos à base de ovos	+
Peixe e produtos à base de peixe	-
Amendoim e produtos à base de amendoim	-
Soja e produtos à base de soja	CC
Leite e seus derivados (incluindo lactose)	+

Frutos de casca rija (p. ex. noz) e produtos derivados	CC
Aipo e produtos derivados	-
Mostarda e produtos derivados	-
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	CC
SO₂ e sulfatos superiores a 10mg/Kg (I) como SO₂	CC
Tremoço e produtos à base de tremoço	-
Moluscos e produtos à base de moluscos	-

Legenda

(+) = Presente; (-) = Ausente; (CC) = A presença por contaminação cruzada não pode ser excluída.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E VALIDADE

O produto deve ser armazenado em local fresco e seco, e após abertura da embalagem a mesma deverá ser bem fechada. Armazenado em condições ideais, o prazo de validade do produto é de 270 dias após a data do seu fabrico.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Entremeios	Pasta fina
1000 g	1000 g Cake Maracujá
350 g	350 g Ovos
300 g	350 g Óleo
225 g	350 g Água

1. Bater todos os ingredientes usando a raquete durante 3 a 4 min em velocidade lenta a moderada

Entremeios: depositar o batido em formas de entremeios previamente untadas e cozer em forno a uma temperatura de 180°C, durante cerca de 30 a 40 minutos.

Pasta fina: depositar o batido em tabuleiros previamente forrados com papel e cozer em forno a uma temperatura de 220-230°C, durante cerca de 8-10 minutos.

*Tempos e temperaturas devem-se adequar ao tipo de equipamento e tamanho das peças produzidas

ACONDICIONAMENTO

Saco de papel kraft multifolha com proteção interna em polietileno apto para contacto alimentar.

OUTRAS INFORMAÇÕES

Declaração OGM

Com base na documentação emitida pelos fornecedores de matérias-primas, o produto não contém e não é feito de OGM's em conformidade com os Regulamentos relativos 1829/2003/CE-1830/2003/CE aos alimentos geneticamente modificados (rastreabilidade e rotulagem).

Declaração de Radiação Ionizante

Este produto não sofre, em qualquer fase do processo de produção, qualquer tratamento com radiação ionizante.

Documento elaborado a partir de informações fornecidas pelo fornecedor.