



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 08.131 – Soft de Limão

Edição: 00 / 07.25

Página 1 de 5

1. APLICAÇÃO

Produto completo em pó para bolo limão, muffins limão.

2. COMPOSIÇÃO

Açúcar, farinha de TRIGO, gordura de palma não hidrogenada, fruta, SORO DE LEITE, amido modificado, levedantes químicos (E450, E500), espessante (E415) e aroma.

3. APRESENTAÇÃO

Cor: Branco.

Aspeto: Farinha com fruta.

Textura: Farinha com fruta.

Sabor e Cheiro: Limão.

4. ACONDICIONAMENTO

Sacos de papel - Embalagens de 5 e 15kg.

O material de embalagem é apto para contacto com produtos alimentares e cumpre com a legislação em vigor na UE.

5. 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.

6. 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.



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 08.131 – Soft de Limão

Edição: 00 / 07.25

Página 2 de 5

7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

VALOR NUTRICIONAL	PRODUTO EM PÓ (100g)	1 DOSE	% DR*	DR*
Valor energético (kJ/kcal)	1663 / 396	-----	-----	8400kJ/ 2000 kcal
Lípidos (g)	5,5	-----	-----	70g
Dos quais SATURADOS (g)	3,7	-----	-----	20g
Hidratos de Carbono (g)	81,2	-----	-----	260g
Dos quais AÇÚCARES (g)	46,7	-----	-----	90g
Fibras (g)	-----	-----	-----	25g
Proteínas (g)	5,4	-----	-----	50g
Sal (g)	1,3	-----	-----	6g

* DR – Dose de Referência para adultos

8. INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA MÁXIMA ADMISSÍVEL

	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 Bolors	<10x10 ³ UFC/g
Pesquisa de Salmonella spp.	Ausência em 25 gr

9. ALERGÉNICOS

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		
Amendoins e produtos à base de amendoins	X		



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 08.131 – Soft de Limão

Edição: 00 / 07.25

Página 3 de 5

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 macadâmia 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.

10. RECEITA

1kg Soft Limão

300gr (± 6) Ovos

300ml Óleo vegetal

250ml Água.

11. 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.

12. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS

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

	FICHA TÉCNICA	Mod. 010
	FT 08.131 – Soft de Limão Edição: 00 / 07.25	Página 4 de 5

13. 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.

14. IONIZAÇÃO

Os nossos produtos não sofrem tratamentos por ionização.

15. 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.

16. 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: 5600377083580

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.

	FICHA TÉCNICA	Mod. 010
	FT 08.131 – Soft de Limão Edição: 00 / 07.25	Página 5 de 5

EMBALAGEM 500G

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

Peso líquido: 500g

Embalagem secundária: Caixa de cartão canelado duplo.

Peso líquido: 6x500g=3kg

EAN embalagem: 5600377081111

Paletização unidades por palete: 126

Dimensões das unidades em cm: 40x15x23

ARMAZENAGEM / DISTRIBUIÇÃO:

Distribuição por via terrestre, marítima e aérea. .. .

17. OUTRAS INFORMAÇÕES

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