

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 37532

Denominação comercial: BOLO PRÉ-CORTADO MORTE POR CHOCOLATE (1u)

Denominação legal: Bolo de biscoito de cacau (46%) e cobertura de chocolate amargo (8,7%) ultracongelado

Código EAN caixa: 8424465375329

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465978353

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### › VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 3 dias em refrigeração

\*A vida útil do produto pode variar dependendo das condições de armazenamento, preparação e exposição do produto acabado.

#### › INDICAÇÕES DE CONSERVAÇÃO E PREPARAÇÃO

**Conservação:** Manter a uma temperatura de -18,0 °C. Não voltar a congelar uma vez descongelado.

**Preparação:** Descongelar: 8 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

**Conselhos de preparação recomendados:** Manter a -18°C. Depois de descongelado, não volte a congelar. Deixar descongelar o produto durante 8 horas à temperatura ambiente ou a frio positivo (0°C / + 4°C) de um dia para o outro. Depois de descongelados, mantenha sempre os expositores refrigerados ou refrigerados por um período máximo de 3 dias.

\*Os tempos de cozedura e descongelação são aproximados, dependendo das condições e temperatura das instalações.

#### › LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Biscoito com cacau (água, preparado em pó para elaboração de biscoito(açúcar, farinha de TRIGO, gordura vegetal (girassol), cacau em pó, proteínas do LEITE, dextrose, amido modificado, levedantes (E450, E500), emulsionante (E471), aroma, corante (E150c), sal, espessante (E415),enzimas), OVO líquido inteiro pasteurizado, óleo vegetal (girassol) alto oleico), NATA (NATA (LEITE), estabilizante (E407)), cereal crocante revestido de creme sabor chocolate (creme sabor chocolate (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, manteiga (LEITE), emulsionantes (E322, E476), aroma), cereal extrudado (farinha de arroz, farinha de TRIGO, açúcar, MALTE em pó, sal), maltodextrina, espessante (E414), agente de revestimento (E904)), cobertura de chocolate negro (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (lecitina de SOJA), aroma natural de baunilha), açúcar, água, creme de cacau (açúcar, cacau magro em pó, gordura vegetal totalmente hidrogenada (noz de coco, palmiste)em proporções variáveis, gordura vegetal (girassol), emulsionante (lecitina de SOJA), aroma de vanilina), cacau em pó, aroma de OVO, xarope de glucose.

**Pode conter vestígios de:** Amendôim, frutos de casca rija.

Amendôim, frutos de casca rija.

#### › SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
<b>Cereais que contêm glúten</b>		X
(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)		-
Trigo	X	-
Centeio	-	-
Cevada	-	-
Aveia	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos e produtos à base de crustáceos</b>	-	-
<b>Ovos e produtos à base de ovos</b>	X	-
<b>Peixe e produtos à base de peixe</b>	-	-
<b>Amendoins e produtos à base de amendoins</b>	-	X
<b>Soja e produtos à base de soja</b>	X	-
<b>Leite e produtos à base de leite</b> (incluindo lactose)	X	-
<b>Frutos de casca rija e produtos derivados</b>	-	X
Amêndoas	-	X
Avelãs	-	X
Nozes	-	X

**Presença como ingrediente**
**Presença como vestígio**

Castanhas de caju	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	X
Nozes pécan	-	-
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	-
<b>Aipo e produtos à base de aipo</b>	-	-
<b>Mostarda e produtos à base de mostarda</b>	-	-
<b>Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo</b>	-	-
<b>Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações &gt;10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO<sub>2</sub></b>	-	-
<b>Tremoço e produtos à base de tremoço</b>	-	-
<b>Moluscos e produtos à base de moluscos.</b>	-	-

**> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g**

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
<b>Energia</b>	1207 kJ	1207 kJ
	289 kcal	289 kcal
<b>Lípidos</b>	18 g	18 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	9,3 g	9,3 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	28 g	28 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	20 g	20 g
<b>Fibra</b>	1,9 g	1,9 g
<b>Proteínas</b>	2,9 g	2,9 g
<b>Sal</b>	0,00 g	0,22 g
<b>Sódio</b>	88 mg	88 mg
<b>Colesterol</b>	-	-

\*Os valores nutricionais do produto pronto para consumo foram relatados de acordo com as instruções de preparação sugeridas na seção de conselhos de preparação recomendados.

**> PESOS, MEDIDAS E DESVIOS**

Produto embalado	Mínimo	Médio	Máximo
<b>Peso (g)</b>	2000	2000	200
- Massa (g)		2000	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	240	240	240
<b>Largura (mm)</b>	-	-	-
<b>Altura (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado produto cozido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*O peso do produto cozido pode variar dependendo das condições de cozedura do produto acabado.

**> CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO**

**Odor:** -

**Cor:** -

**Gosto:** -

**Aparência:** -

\*As características organolépticas do produto podem variar dependendo das condições de armazenamento, preparação e exposição do produto acabado.

## > ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO EMBALADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Número de colónias aeróbias	-	-	-	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	-	*
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	<10e2 ufc/g

\*Não detectado

n → número de unidades na amostra.

c → número de unidades na amostra, cujo número de bactérias pode estar entre m e M. A amostra continuará sendo considerada aceitável se as outras unidades tiverem um número de bactérias menor ou igual a m.

m → valor limiar do número de bactérias. O resultado será considerado satisfatório se todas as unidades que compõem a amostra tiverem um número de bactérias igual ou menor que m.

M → valor limite do número de bactérias. O resultado será considerado insatisfatório se uma ou mais unidades que compõem a amostra tiverem um número de bactérias igual ou superior a M.

## INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO

### > EMBALAGEM

	Caixa	Rótulo	Fita-cola	Bolsa
Peso aproximado (g)	204,00	-	-	7,00
Medidas internas (mm)	260x259x97	-	-	-
Medidas externas (mm)	267x266x100	-	-	650x0x400
Material	KM CD	-	-	PEAD
Espessura (mm)	4,20	-	-	0,02
Cor (mm)	Castanho	-	-	Azul
Reciclável*	+	-	-	+

### > OUTRAS EMBALAGENS

	816120	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	-	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Cor	Branco	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	-	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



Unidades	Peso líquido (kg)	Peso bruto (kg)
1	2	2,2

### Palete



Caixas/capa	Capas	Total caixas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palete
12	14	168	395	1,55	Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



## CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

### > CERTIFICAÇÕES:

### > CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO:

## REGULAMENTOS APLICÁVEIS

- Regulamento (CE) 852/2004, e modificações subsequentes, relativas à higiene dos produtos alimentares.
- Regulamento (CE) 2073/2005, e modificações subsequentes, relativas aos critérios microbiológicos aplicáveis aos produtos alimentares.
- Regulamento (CE) 396/2005, e modificações subsequentes, relativas aos limites máximos de resíduos de pesticidas nos alimentos para animais e nos alimentos de origem vegetal e animal.
- Regulamento (UE) 915/2023, e modificações subsequentes, a través das quais é fixado o teor máximo de certos contaminantes nos produtos alimentares.
- Regulamento (UE) 1169/2011, e modificações subsequentes, nas informações sobre alimentos fornecidas ao consumidor.
- Regulamento (CE) 1333/2008, e modificações subsequentes, relativo aos aditivos alimentares
- OGM (Organismo Geneticamente Modificado) e Radiações Ionizantes: As matérias-primas utilizadas na elaboração deste produto não foram tratadas com radiação ionizante e não contém ou provêm de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) e, portanto, não requerem rotulagem especial. Legislação aplicável:
  - Regulamento (CE) 1829/2003, e modificações subsequentes, em géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados.
  - Regulamento (CE) 1830/2003, e modificações subsequentes, relativas à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados.

Qualquer cópia impressa pode estar obsoleta.