

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

**Referência:** 62786  
**Denominação comercial:** BOLO DO CACO  
**Denominação legal:** Pão previamente cozido congelado  
**Código EAN caixa:** 8424465627862  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitário:** 8424465909999

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### › VIDA ÚTIL

**Vida útil primária:** 180 dias  
**Vida útil secundária:** 1 dia a temperatura ambiente  
*\*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: 30 minutos a temperatura ambiente  
Fermentar: -  
Cozer a: -

**Conselhos de preparação recomendados:** 1. Colocar em tabuleiros. 2. Descongelar na estufa a 70°C durante 10 minutos ou descongelar à temperatura ambiente durante 30 minutos até obter uma consistência mole. 3. Aquecer no forno a 190°C durante 1 minuto. Deixar arrefecer alguns minutos para consumo.

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

#### › LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Farinha de TRIGO, água, batata doce, mix rústico (farinha de TRIGO, óleo de palma refinado, açúcar, massa fermentada desidratada de CENTEIO, sal, soro de LEITE em pó, dextrose, proteínas LÁCTEAS, emulsionantes (E472e, E471, E481), conservante (E282), regulador de acidez (E341), estabilizante (E466), agente de tratamento de farinha (E300), enzimas), levedura, sal.

**Pode conter vestígios de:** ovo, frutos de casca rija, sementes de sésamo.

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

|                                                                                             | Presença como ingrediente | Presença como vestígio |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| <b>Cereais que contêm glúten</b><br>(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados) | X                         | -                      |
| Trigo                                                                                       | X                         | -                      |
| Centeio                                                                                     | X                         | -                      |
| Cevada                                                                                      | -                         | X                      |
| Aveia                                                                                       | -                         | X                      |
| 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>                                             | -                         | -                      |
| <b>Soja e produtos à base de soja</b>                                                       | -                         | -                      |
| <b>Leite e produtos à base de leite</b> (incluindo lactose)                                 | X                         | -                      |
| <b>Frutos de casca rija e produtos derivados</b>                                            | -                         | X                      |
| Amêndoas                                                                                    | -                         | -                      |
| Avelãs                                                                                      | -                         | -                      |
| Nozes                                                                                       | -                         | X                      |

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

► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

|                         | Produto pronto para consumo | Produto embalado |
|-------------------------|-----------------------------|------------------|
| Energia                 | 1087 kJ                     | -                |
|                         | 260 kcal                    | -                |
| Lípidos                 | 1,9 g                       | -                |
| <i>dos quais:</i>       |                             |                  |
| - saturados             | 0,9 g                       | -                |
| - monoinsaturados       | 0,6 g                       | -                |
| - polinsaturados        | 0,3 g                       | -                |
| - trans                 | -                           | -                |
| - ácidos gordos Omega-3 | -                           | -                |
| Hidratos de Carbono     | 53 g                        | -                |
| <i>dos quais:</i>       |                             |                  |
| - açúcares              | 4,2 g                       | -                |
| Fibra                   | 1,2 g                       | -                |
| Proteínas               | 8,2 g                       | -                |
| Sal                     | 1,1 g                       | 0,00 g           |
| Sódio                   | -                           | -                |
| Colesterol              | -                           | -                |

*\*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 |
|------------------------|--------|-------|--------|
| Peso (g)               | 93     | 100   | 108    |
| - Massa (g)            |        | 100   |        |
| - Recheio (g)          |        | -     |        |
| - Cobertura (g)        |        | -     |        |
| - Decoração (g)        |        | -     |        |
| Comprimento / Diâmetro | -      | -     | -      |
| Largura (mm)           | -      | -     | -      |
| Altura (mm)            | -      | -     | -      |

Peso aproximado produto cozido    100 g Peso pack    -

*\*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       | 1 | - | 10e5 ufc/g | - |
| Número de colónias anaeróbias     | - | - | -          | - |
| Enterobacteriaceae                | - | - | -          | - |
| Coliformes totais                 | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| Escherichia coli                  | 1 | - | 10 ufc/g   | - |
| Estafilococos coagulase positivos | 1 | - | 10 ufc/g   | - |
| Bacillus cereus presuntivo        | - | - | -          | - |
| Clostridium sulfito-reductores    | - | - | -          | - |
| Clostridium perfringens           | - | - | -          | - |
| Fungos                            | - | - | -          | - |
| Leveduras                         | - | - | -          | - |
| Salmonella spp                    | 1 | - | *          | - |
| Listeria monocytogenes            | 5 | - | *          | - |

\*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)   | -     | -      | -         | -     |
| Medidas internas (mm) | -     | -      | -         | -     |
| Medidas externas (mm) | -     | -      | -         | -     |
| Material              | -     | -      | -         | -     |
| Espessura (mm)        | -     | -      | -         | -     |
| Cor (mm)              | -     | -      | -         | -     |
| Reciclável*           | -     | -      | -         | -     |

OUTRAS EMBALAGENS

|                       |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|
|                       | - | - | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g)   | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Material              | - | - | - | - | - | - | - |
| Espessura (mm)        | - | - | - | - | - | - | - |
| Cor                   | - | - | - | - | - | - | - |
| Reciclável*           | - | - | - | - | - | - | - |

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

50

#### Peso líquido (kg)

5

#### Peso bruto (kg)

5,71

### Paleta



#### Caixas/capa

8

#### Capas

8

#### Total caixas

64

#### Peso (kg)

390

#### Altura (m)

0

#### Tipo paleta

-

## 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 contêm 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.

