

Identificação do produto		
Denominação de Venda	Bolo Rectangular Cenoura e Cream Cheese 2,2kg (2unidades)	
Referência:	725222	
GTIN:	25608222052228	
Ingredientes	Preparado de Cenoura (37,8%) [açúcar, farinha de TRIGO, soro de LEITE em pó, óleo de girassol, cenoura desidratada (2,9%), GLUTEN de TRIGO, levedantes químicos (E450, E500), amido modificado, sal, emulsionantes (E471, E475), espessantes (E412, E415), canela, corantes (E100, E120, E160b), aromas], água, OVO pasteurizado, óleos vegetais [soja e de girassol refinado], natas [água, óleos e gorduras vegetais totalmente hidrogenadas (26,5%) (palmiste, colza, girassol, milho, soja em proporções variáveis), açúcar, estabilizantes (E420ii, E463), proteínas LACTEAS, emulsionantes (E472e, E322 SOJA), sal, aroma, corante (E160a)], QUEIJO (4,2%) [QUEIJO, gordura vegetal (palma), água, amido modificado, estabilizantes (E331, E415, E407), sal, regulador de acidez (E330), conservante (E202)], açúcar em pó, açúcar, glucose	

Modo de utilização
Descongelar durante aproximadamente 4-6h, entre 0-4°C

Uso Previsto
Produto destinado a toda a população em geral, exceptuando indivíduos com intolerância ou alergia a algum dos ingredientes declarados na lista de ingredientes.

Embalagem					
Embalagem Primária		Caixa de Cartão para uso alimentar			
embalagem secundária	tipo de embalagem	Caixa de Cartão para uso alimentar			
	unidades/cx	2	peso (kg):	4,4	dimensão: 399x299x133
paletização	nºcaixas base	8	nºcaixas altura		12
	caixas p/paleta	96	peso (kg):	422,4	dimensão: 800x1200x1596

Data de validade	
Após data de produção	12 meses
Após descongelamento	4 dias entre 0-4°C
Instruções de conservação	Após descongelar não voltar a congelar. Conservar a -18°C

Características Organolépticas
Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos.

Características Físicas
Peso unitário: 2200g +/- 200g

Informação Nutricional Média (por 100g de produto)				
Valor Energético	Kcal/Kj	333/1384	Hidratos de Carbono	g 37
Lípidos	g	19	dos quais açúcares:	g 23
saturados:	g	5,4	Sal	g 0,54
Proteínas	g	3,9	fibra	g

Características Microbiológicas		
Microrganismo	Métodos de Análise	Limites
Staphylococcus aureus		<100 UFC/g
bolores e leveduras		<500 UFC/g
microrganismos a 30°C		<1x10 ⁵ UFC/g
Listeria monocytogenes		<100 UFC/g
Salmonella spp		ausencia em 25g

Rotulagem	
Alergêneos	Pode conter vestígios de FRUTOS DE CASCA RIJA e SESAMO
OGM's	Isento
Irradiados	Isento

Legislação Aplicável
Cumprir com as especificações legais em vigor.