1. Produto:

1.1- Designação: Preparado em pó para Bolo com sabor a Coco

1.2- Marca Comercial: Condi

2. Origem: Portugal

3. Embalagem:

Produto	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
Preparado em pó para Bolo com sabor a coco 400g	PET12 + PE50	Tabuleiro Microcanelado	---

4. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo (**glúten**), emulsionante (xarope de glicose, farinha de **soja**, ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos e ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos), aroma (**sulfitos**), levedantes (hidrogenocarbonato de sódio e difosfato dissódico), amido e sal.
Pode conter leite.

4.1 Instruções de uso:

Modo de preparação:

1. Pré aqueça o forno a 180ºC. Unte uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha.
2. Deite o conteúdo de uma saqueta numa tigela adicione 3 ovos, 100 ml de leite e 100g de margarina previamente derretida. Com a batedeira elétrica, à velocidade mínima, misture até juntar todos os ingredientes. Bata seguidamente durante cerca de 5 minutos à velocidade máxima e verta a massa na forma.
3. Leve a cozer de acordo com o tempo indicado no quadro abaixo. Para verificar se o bolo está cozido espete um palito. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto. Retire o bolo do forno, deixe arrefecer e desenforme.

Formas Recomendadas	Forma redonda com chaminé 24 cm de diâmetro	Forma redonda 24cm diâmetro	Forma retangular 33cmx22cm
Tempo recomendado	25 – 35min	25-35min	10-20cm

ELABORADO POR:		DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	24.08.2018	Rita Cordeiro	24.08.2018

5. Características Organolépticas:

5.1 – Cor: característica
5.2 – Cheiro: característico
5.3 – Sabor: característico
5.4 – Textura: característica

6. Especificações Físico – Químicas:

Humidade	**<10,0%**

7. Especificações microbiológicas:

Contagem microrganismos a 30ºC	**$<10^5$/g**
Contagem bolores e leveduras	**$<10^3$ /g**
Pesquisa *Salmonella*/25 g	**Ausente**
Pesquisa E. coli	**Neg.1g**
Contagem Bactérias clostrídeos sulfito-redutoras	**$<10^4$/g**

8.Alergéneos:

Contém Glúten	Contém Soja	Contém Sulfitos	Pode conter Leite
✓	✓	✓	✓

9.OGM's:

Não contém componentes geneticamente modificados

10. Irradiação:

Não são utilizadas matérias-primas sujeitas a tratamentos por irradiação.

11. Nanotecnologia:

Não são utilizados métodos nanotecnológicos.

ELABORADO POR:		DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	24.08.2018	Rita Cordeiro	24.08.2018

12.Aditivos:
O teor de aditivos cumpre os Regulamentos (CE) em vigor.

13. Contaminantes:
Cumpre com a legislação vigente para teores máximos de contaminantes, incluindo pesticidas, presentes nos géneros alimentícios.

14.Data durabilidade: 12 meses após produção

15. Informação Nutricional:

	Por 100g de bolo preparado segundo as indicações dadas na embalagem
Energia (kJ/kcal)	1472/351
Lípidos (g)	14
dos quais saturados (g)	9,4
Hidratos de carbono (g)	50
dos quais açúcares (g)	29
Fibra (g)	1,2
Proteínas (g)	5,2
Sal (g)	0,69

16. Dados Logísticos:

Código Interno	Peso líquido	Nº un./ Caixa	EAN-13:
BL128	400g	12	5602477828429

16.1- Rotulagem: designação do produto, nome e endereço do fabricante/importador, lote e data de validade, peso líquido, ingredientes, alergénios, modo de preparação, informação nutricional, marca comercial e código EAN-128.

16.1.1- Codificação de lotes: Exemplo: L 180004201

18 - Correspondente ao ano de fabrico.

00042 - Número sequencial da ordem de fabrico

01 – Número de "mistura" de lotes dos componentes (sempre que um componente altera um lote, é criada a sequência seguinte "02" e continuamente deste modo)

17. Material de embalagem:

Cumpre com as condições estipuladas pela legislação em vigor, relativa a materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contato com géneros alimentícios.

18. Condições de armazenamento: conservar em local seco e fresco.

18.1 Temperatura do transporte: temperatura ambiente

19. Público-alvo: consumidor em geral

20. População sensível:

População sensível aos alergénios mencionados no ponto 8.

21. Intenção de uso pretendido:

Utilizado em preparações culinárias, restauração e retalhistas.

22. Legislação aplicável:

Ver Anexo 1.

ELABORADO POR:		DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	24.08.2018	Rita Cordeiro	24.08.2018