

Especificação de Produto

CLASSIC SOFTCAKE CHOCOLATE

Descrição: Produto em pó para uso industrial na confecção de pastelaria variada de chocolate.

Ingredientes: Açúcar; Farinha de TRIGO; Cacau magro em pó (4%); Amido de TRIGO; Gordura de palma encapsulada (gordura de palma, xarope de glicose, proteínas de LEITE); Levedante químico: E 500, E 450; GLÚTEN de trigo; Emulsionantes: E 471, E 475; Sal; Espessantes: E 466, E 415; Aromas.

Nota: A gordura de palma na composição do produto é RSPO-SG.

Receita (para tabuleiros 30x20x5cm):

Classic Softcake Chocolate	1 kg
Ovos	350 g
Óleo alimentar	300 g
Água (aprox.)	225 g

Procedimento: Consultar as indicações e sugestões no rótulo da embalagem.

Valores nutricionais médios por 100 g:

Energia	384 kcal	1606 kJ
Lípidos		4,1 g
dos quais, Saturados		2,3 g
Hidratos de Carbono		79 g
dos quais, Açúcares		47 g
Fibra		2,8 g
Proteínas		4,9 g
Sal (sódio x 2,5)		1,4 g

Especificação físico-química:

Aspecto: produto em pó de cor acastanhada.	Humidade: 6% aprox.
--	---------------------

Especificação microbiológica:

Bolores e leveduras (ufcf/g):	≤ 1E+04	NP-3277-I
E. coli (ufc/g):	≤ 1E+03	NP-2308
Salmonella (ufc/25g):	Negativa	ISO 6579

Especificação de Produto

CLASSIC SOFTCAKE CHOCOLATE

Informação sobre substâncias alergênicas conforme Regulamento UE nº 1169 /2011

Substâncias alergênicas	Presentes como ingrediente, carrier, etc. Sim (S) Não (N)	Processados na mesma linha de produção. Sim (S) Não (N)	Existentes na unidade de produção. Risco de contaminação: Alto (●) Baixo (◐) Muito baixo (◑) Não Aplicável (na)
Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais	S	-	-
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	N	N	na
Ovos e produtos à base de ovos	N	S	●
Peixes e produtos à base de peixe (ex. óleo de peixe)	N	N	na
Amendoins e produtos à base de amendoins	N	N	na
Soja e produtos à base de soja	N	N	◐
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	S	-	-
Frutos de casca rijá, nomeadamente, amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia ou do Queensland e produtos à base destes frutos	N	S	●
Aipo e produtos à base de aipo	N	N	na
Mostarda e produtos à base de mostarda	N	N	na
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	N	N	◐
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO ₂	N	N	na
Tremoço e produtos à base de tremoço	N	N	na
Moluscos e produtos à base de moluscos	N	N	na

Contaminantes: No âmbito do Sistema de Segurança Alimentar implementado, os ingredientes utilizados cumprem a legislação europeia aplicável a aditivos, micotoxinas, metais pesados, pesticidas e outros contaminantes. Os contaminantes estão ainda abrangidos por programas de vigilância analíticos.

Informação sobre radiações ionizantes: Apenas são utilizados ingredientes que não tenham sido submetidos a tratamento por radiação ionizante, conforme informação dos respectivos fornecedores.



EPA 121216_03

Data 06/04/2023

Especificação de Produto

CLASSIC SOFTCAKE CHOCOLATE

Informação sobre OGM's: Os ingredientes utilizados são todos derivados de espécies/colheitas convencionais conforme declaração escrita dos respectivos fornecedores. Ver também: *Política sobre a utilização de organismos geneticamente modificados.*

Legislação: Este produto é fabricado com ingredientes seleccionados que cumprem a legislação Portuguesa e europeia aplicável.

Durabilidade mínima: 9 meses após a data de fabrico, quando conservado nas condições de armazenamento recomendadas e fechado na embalagem de origem.

Condições gerais de armazenamento: Local fresco, seco e isento de odores. Temperatura máxima recomendada 25°C. Após abertura, fechar bem a embalagem depois de cada utilização.

Embalagem: Saco cosido, constituído por 2 folhas de papel Kraft e uma folha de polietileno.
Quantidade líquida: 10kg.

Observações: A informação prestada baseia-se nos nossos conhecimentos actuais. Não serão aceites quaisquer responsabilidades por efeitos resultantes de misturas ou combinações de produtos que não sigam as nossas recomendações.

(Cópia não controlada após impressão)