

	Ficha Técnica do Produto	FT.BLBRIG
	Bolo Brigadeiro	

Identificação do Fornecedor		
Denominação	DIHOR – Distribuidores de Hotelaria e Restauração, A.C.E.	
Morada	Carregado Park F – Lugar da Torre 2580-512 Carregado	
Contacto	Telefone: 263 589 392	Fax: 263 589 393
Email	dihorace@mail.telepac.pt	

Ingredientes	Fotografia
Massa de chocolate – açúcar, farinha de trigo, cacau, óleos e gorduras vegetais, maltodextrina, leite em pó magro, glúten de trigo, levedante químico (E500, E450, E541), estabilizador (E420), emulsionantes (E471, E472b e E475), sal, espessante (E412), aroma, óleo, ovos, água. Recheio – xarope de glucose, água, açúcar, amido modificado, gordura vegetal hydrogenada, cacau em pó com teor de gordura reduzido, espessante (E466), sal, aromatizante, acidificante (E334), conservante (E202), corante (E171), emulsionante (E435). Cobertura de chocolate – açúcar, óleo vegetal, gordura vegetal hydrogenada, cacau desengordurado em pó, massa de avelã, leite magro em pó, emulsionante (lecitina de soja), aromas, leite condensado, corante (caramelo de amónia), conservante (E202). Calda de Chocolate – água, açúcar, pau de canela, cacau magro, conservante (sorbato de potássio). Granulado de chocolate – açúcar, gordura vegetal, cacau, emulsionante (lecitina) e aroma (vanilina).	

Características do Produto
Produto Ultracongelado (uma vez descongelado não voltar a congelar) A descongelação do produto deve ser realizada a temperaturas de refrigeração (0 a 5°C)
Apresentação Final do Produto
Bolos embalados em caixa de plástico (PS e PP) selado com filme e acondicionados em caixa de cartão

Peso Unitário	Validade	Lote
1800g	DD-MM-AAA Etiqueta da caixa	BLBRIG ddmmaa Etiqueta da caixa

Condições de distribuição
Transporte em veículos equipados com caixa de frio mantida a uma temperatura ≤-18°C

Conservação	Validade
Congelação a -18°C	180 dias
Refrigeração entre 0 e 5°C	5 dias

Elaborado	Aprovado	Edição: 01
Eng.ª Ana Isabel Santos	Gerência	Revisão: 00
		Data: 20/04/2009

	Ficha Técnica do Produto	FT.BLBRIG
	Bolo Brigadeiro	

Condições de Utilização	Consumidor Alvo
Pronto a consumir	Público em geral excepto intolerantes ao glúten, leite, ovo e frutos secos.

Especificações microbiológicas	
Microrganismo	Critério Microbiológico
Contagem de microrganismos a 30°C	$\leq 10^5$ u.f.c.
E. Colli	≤ 10 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella	Ausência em 25g

Elaborado	Aprovado	Edição: 01
Eng.ª Ana Isabel Santos	Gerência	Revisão: 00
		Data: 20/04/2009