
	<b>FICHA DE PRODUTO</b>		<b>Doc:</b> <b>Revisão:</b> <b>Edição:</b> <b>Data:</b> 08/04/15
	<b>BOLO DE CENOURA E COCO 1,2kg</b>		<b>Page:</b> 1 de 2
<b>COD: 126200</b>			
<b>1. DESCRIÇÃO:</b> Bolo de Cenoura e Coco			
<b>2. INGREDIENTES:</b> Cenoura(16,7%), Açúcar, NATAS [água,gordura vegetal hidrogenada palma,açúcar,estabilizadores (E420ii,E463), proteínas LÁCTEAS, emulsionantes(E472e, E33, E472b), sal, aromatizantes, corante E160a], OVO líquido [OVO, conservante (E202, E330)], Farinha de TRIGO, Óleo vegetal girassol, QUEIJO [LEITE, NATA pasteurizada de vaca, sólidos LÁCTEOS, sal, estabilizante, conservante (E200), fermentos LÁCTEOS], Açúcar em pó, Côco (7,4%), Fermento [pirofosfato de sódio, bicarbonato de sódio e amido de milho].			
<b>3. VALORES ANALÍTICOS:</b> <b>Composição nutricional (%/100 gr. produto cozido):</b> <b>Microbiologia (Contagem em produto congelado):</b> Bolores e leveduras: <5x10 <sup>2</sup> ufc/g // microrganismos a 30°C: <=1x10 <sup>5</sup> ufc/g // Bactérias Coliformes: <=1x10 <sup>3</sup> ufc/g Escherichia coli: negativo >=0.01g // Staphylococcus coagulase +: <=1x10 <sup>2</sup> ufc/g // Clostrídios Sulfito-Redutores: negativo >=0.01g Salmonella em 25g: negativo em 25g // Listeria monocytogenes: <=1x10 <sup>2</sup> ufc/g // Bacillus cereus: <=1x10 <sup>2</sup> ufc/g			
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:</b> <b>Dimensões:</b> Peso unitário: 1200 gr. Comprimento: Largura: Altura:			

 <b>COD: 126200</b>	<b>FICHA DE PRODUTO</b>	<b>Doc:</b> <b>Revisão:</b> <b>Edição:</b> <b>Data:</b> 08/04/15
	<b>BOLO DE CENOURA E COCO 1,2kg</b>	<b>Page:</b> 2 de 2

**5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos.

**6. EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO:**

Saco:

embalagem primária: Caixa de Plástico em PVC para uso alimentar, en

Caixa:

Dimensões (exteriores): 250mm x 250mm x 85mm

Uds / Kg.: 1 CX

Peso: 1,20 Kg.

Palete:

Europalet (800x1200)

Núm. Caixas Nivel: 8

Niveis: 7

Altura Total: 595 mm

Núm. De Caixas: 56

**7. PRAZO DE VALIDADE PREFERENTE E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:**

Produto congelado.Após descongelar, consumir no prazo de 4 dias.Para uma melhor degustação do produto, consumi-lo à temperatura de refrigeração entre 0 e 4°C.

12 Meses em câmara a -18°C

NÃO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

**8. MODO DE UTILIZAÇÃO:**