

ECOBOLOS	FICHAS TÉCNICAS	Cód: FT013
		Revisão: 01
		Página 1 de 2

Bolo de iogurte	
Ingredientes	Farinha de <b>trigo</b> , açúcar, <b>ovos</b> , gordura vegetal ( <b>Palma</b> ), amido Modificado, soro de <b>leite</b> , levedantes (E450, E500), Xarope de Glicose, <b>Glúten</b> de Trigo, espessantes (E466, E415), emulsionantes(E471), Sal, Proteína do <b>Leite</b> , aroma de iogurte, Óleo Alimentar, Água, conservante (E200, E202).
Menções a Compostos Alergêneos	<b>Trigo, ovos, soro de leite, Glúten, Palma</b>
Características Organolépticas	Cheiro: característico Cor: Creme Sabor: característico Textura: macia
Temperatura de Conservação	Local fresco e seco
Validade do Produto	50 dias
Consumidor alvo	Para consumo geral
Menção a OGM'S:	Este produto não conte matérias – primas de origem geneticamente modificadas como é evidenciado pelos certificados e informação técnica fornecida pelos nossos fornecedores.
País	Portugal

Declaração Nutricional	
Parâmetro	100gr
Energia	365 Kcal 1528 Kj
Proteínas	5,6 gr
Hidratos de carbono, dos quais	49,7 gr
Açúcares	20,4 gr
Lípidos, dos quais	16,4 gr
Saturados	3,0 gr

ECOBOLOS	FICHAS TÉCNICAS	Cód: FT013
		Revisão: 01
		Página 2 de 2

Fibras alimentares	2,0 gr
Sal	0,94 gr

Parâmetros Microbiológicos	
Pesquisa de Salmonella	Neg. 25g
Bolores e Leveduras $<5 \times 10^2$	$< 5 \times 10^2$
Pesquisa Esp. Clostrideos S. Redutores	$< 1 \times 10^1$
Contagem de microrganismos a 30°C	$< 1 \times 10^5$
Contagem de Estafilococos coagulase +	$< 1 \times 10^2$
Pesquisa Listeria monocytogenes em 25g	Neg. em 25g
Contagem Enterobactérias	$< 1 \times 10^2$

Condicionamento	Peso aproximado	Transporte	Unidades
Filme polipropileno Transparente	80 gr	Caixa de cartão	25 Unidades