



Bolo Neutro

1. Referência do Produto

PREBOL005 – 1 kg
PREBOL006 – 500 g

2. Descrição do Produto

Preparado em pó para a elaboração de bolos, cupcakes, tortas, crinkles, entre outros.

3. Modo de Utilização

Bolo Neutro – 1000 g
Ovos – 350 g
Óleo – 300 g
Água – 225 g

Bolo Neutro – 500 g
Ovos – 175 g
Óleo – 150 g
Água – 112 g

Bata todos os ingredientes até estarem bem integrados e a massa homogênea.

Deposite a massa numa forma untada ou num tabuleiro forrado.

Leve ao forno 170°C - 180°C durante cerca de 40 - 45 minutos (tempos e temperaturas são meramente indicativos).

Nota: A massa não deverá ser demasiado batida para que não fique muito denso.

4. Composição

Açúcar, farinha de **trigo**, amido de **trigo**, soro de **leite**, levedantes (E450i, E500ii), amido de batata, gordura vegetal (girassol), emulsionante (E472e, E170, E551, E481, E417, E332), **glúten** de trigo, sal, estabilizadores (E466, E412), aroma e enzima.

Pode conter vestígios de ovos, soja, frutos de casca rija e sementes de sésamo.

5. Informação Nutricional por 100g

Parâmetro	Valores
Energia	1612 kJ / 385kcal
Lípidos	4,12 g
Saturados	2,33 g
Hidratos de Carbono	80,16 g
Açúcares	47,67 g
Fibras	1,68 g
Proteínas	5,88 g
Sal	0,59 g

**6. Informações Alergênicas**

1	Cereais que contêm glúten e produtos derivados	+
2	Crustáceos e produtos à base de crustáceos	-
3	Ovos e produtos à base de ovos	CC
4	Peixe e produtos à base de peixe	-
5	Amendoim e produtos à base de amendoim	-
6	Soja e produtos à base de soja	CC
7	Leite e seus derivados (incluindo lactose)	+
8	Frutos de casca (ex. noz) e produtos derivados	-
9	Aipo e produtos derivados	-
10	Mostarda e produtos derivados	-
11	Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	CC
12	SO ₂ e sulfatos superiores a 10mg/kg (l) como SO ₂	-
13	Tremoço e produtos à base de tremoço	-
14	Moluscos e produtos à base de moluscos	-

Legenda: (+) Presente; (-) Ausente; (CC) A presença por contaminação cruzada não pode ser excluída

7. Características

Descrição	Critérios
Contagem de microrganismos a 30°C	1x10 ⁵ ufc/g
Pesquisa de coliformes a 30°C	1x10 ³ ufc/g
Pesquisa de E. coli	10 ufc/g
Pesquisa de Staphylococcus aureus	100 ufc/g
Pesquisa de esporos de clostrídios sulfito-redutores	10 ufc/g
Pesquisa de Salmonella	Negativo em 25g
Pesquisa de bolores e leveduras	500 ufc/g



8. Embalagem

Saco de plástico para contacto alimentar de 1 kg e 500 g.

9. Condições de conservação e validade

Conservar em local fresco e seco.
Fechar cuidadosamente a embalagem após a utilização.

10. Outras informações

Declaração HACCP

Este produto é fabricado em conformidade com os regulamentos em vigor na indústria alimentar e em conformidade com as normas de higiene estabelecidas pelo Regulamento 852/2004/CE.

Declaração de materiais de embalagem

A embalagem usada para embalagem é adequada para contato com produtos alimentícios em conformidade com a legislação da EU (Regulamento 1935/2004/CE – 1895/2005/CE – 2023/2006/CE – 10/2011/CE) e atualizações e alterações subsequentes.

Rastreabilidade

A rastreabilidade do produto é realizada em conformidade com o Regulamento 178/2002/CE.

Documento elaborado a partir de informações fornecidas pelo fornecedor.