A DOÇARIA • FABRICO ARTESANAL • ILHA DA MADEIRA	**FICHA TÉCNICA**	Lília Pestana Unip. Lda. Estrada da Eira do Serrado n. 142 9020-175 Funchal NIF: 514 358 920 Tlm: 966 861 865

Produto: Bolo de Mel de Cana Sacarina

1. Descrição

1.1. Ingredientes: Farinha de **Trigo** Tipo 65, Mel de Cana da Madeira 10%, Melaço de Cana da 10%, Açúcar, Gordura Animal (Gordura de suíno e antioxidante (E320 e E321)), Gordura Vegetal (Matéria gorda vegetal de palma e oleo vegetal de girassol, Água, Sal(2,5%), emulsionantes (**lectina**, mono e diglicéridos de ácidos gordos), aromas, regulador de acidez(ácido cítrico), conservante (sorbato de potássio), corante(carotenos) e vitaminas A e D), Frutos Secos (**nozes, amêndoas, passas**), Vinho Madeira Doce, Cerveja Preta, Especiarias (canela, erva-doce, cravinho, gengibre, noz moscada, pimenta preta e bicarbonato de sódio). **Pode conter vestígios de sulfitos, leite e lactose**.

1.2. Processo de Produção: receção das matérias-primas, mistura dos ingredientes, colocação em tabuleiros, cozedura em forno elétrico, embalamento em película aderente e rotulagem.

2. Características:

2.1. Organoléticas

Textura	Mole
Cheiro	Agradável, característico do produto
Cor	Castanho-escuro

Informação Nutricional	Por 100g de Produto
Valor Energético	1814 KJ 434 Kcal
Lípidos	23,6 g
Dos quais Saturados	8,9 g
Hidratos de Carbono	49 g
Dos quais Açúcares	32,2 g
Proteínas	4,3 g
Sal	0,52 g

3. Validade do Produto / Modo de conservação

Validade até 12 meses.
Conservar o produto em local seco e fresco.

4. Apresentação final

Imagem do produto	
Peso líquido /unidade	100gr., 160gr., 250gr., 450gr., 600gr., 700gr., 800gr.

5. Lista de Alergénios (*segundo o Anexo II do Reg. (UE) 1169/2011 de 25 de Outubro)*

Glúten, Produtos à base de Leite e Frutos de casca rija.
Pode conter vestígios de Sulfitos.

6. Parâmetros Microbiológicos

Microrganismos a 30ºC – inferior a 1,0 E4
Leveduras a 25ºC - inferior a 1,0 E4
Bolores a 25ºC – inferior a 1,0 E2
Coliformes - inferior a 1,0 E2
Escherichia coli - inferior a 1,0 E1
Staphylococcus coagulase positiva - inferior a 1,0 E2
Listeria monocytogenes – Ausente em 25g
Salmonella - Ausente em 25g

7. Rotulagem

A informação inscrita no rótulo deve conter: Denominação do género alimentícios, Lista de ingredientes (com os alergénios descritos em letra maiúscula), a Quantidade líquida, Data de durabilidade mínima, Condições de conservação, e nome do operador da empresa do sector alimentar.

A Gerência

_____