

O Mundo das Sobremesas INDÚSTRIA ALIMENTAR, LDA	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA	
	Bolo de Coco & Creme Crocante / Coconut and Crunchy Cream Cake / Tarta c/ Raafaelo Crema Crujiente & Coco	

1. Informação Geral / General Information / Información general



Redondo, massa de pão-ló, recheado com creme crocante de coco, coberto com chantilly mousse de chocolate branco, coco, decorado com amêndoa e bombom Raffaello® / Round, sponge cake dough, filled with crispy coconut cream, covered with white chocolate whipped cream, coconut, decorated with almonds and Raffaello® chocolate / Bizcocho redondo, relleno con crema crujiente de coco, cubierto con chantilly mousse chocolate blanco, coco, decorado con almendra y chocolatina de Raffaello®



1,5 kg | 3,31 lb | 52,91 oz



24 cm



365 dias / days / días



700934

EAN 13 5607847706932

ITF14 15607847706939

2. Ingredientes / Ingredients / Ingredientes

PT : creme vegetal [água, gorduras e óleos vegetais totalmente hidrogenadas (gorduras: palmiste, óleo: girassol), açúcar, estabilizador (E420, E463), proteínas de LEITE, emulsionantes (E472e, lecitina de SOJA, E472b), sal, aroma e corante (E160a)], açúcar, OVO pasteurizado, chocolate branco [açúcar, gordura vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), soro de LEITE, LEITE em pó magro, emulsionante (lecitina de SOJA), água, creme crocante de coco – 9,5% [creme de AVELÃ (açúcar, óleos vegetais (colza), LACTOSE, AVELÃ, soro LEITE em pó, LEITE magro em pó, emulsionante (lecitina de girassol), aroma natural de baunilha), preparado de arroz (farinha de arroz, açúcar, extrato de malte de cevada (GLÚTEN), sal), coco (0.05%), aroma natural], farinha de TRIGO, mistura pão-ló [amido de TRIGO e de arroz; soro de LEITE em pó; emulsionantes: E475, E471; LEITE magro em pó; levedante químico: E500, E450; açúcar, sal, corante: beta-caroteno, aromas], coco - 1,6%, bombom Raffaello® - 1% [coco seco, gorduras vegetais (palma, karité), açúcar, AMÊNDOA, LEITE magro em pó, soro LÁCTEO em pó, farinha de TRIGO, amido, aromas, emulsionantes: lecitinas (SOJA), levedantes químicos (hidrogenocarbonato de sódio), sal] e AMÊNDOA laminada.

EN: vegetable cream [water, fats and fully hydrogenated vegetable oils (fats: palm kernel, oil: sunflower), sugar, stabilizer (E420, E463), MILK proteins, emulsifiers (E472e, SOY lecithin, E472b), salt, aroma and colour (E160a)], sugar, pasteurised EGG, white chocolate [sugar, fully hydrogenated vegetable fat (palm kernel), whey, skimmed MILK powder, emulsifier (SOYA lecithin), water, crispy coconut cream – 9,5% [HAZELNUT cream (sugar, vegetable oils (rapeseed), LACTOSE, HAZELNUT, whey powdered MILK, skimmed MILK powder, emulsifier (sunflower lecithin), natural vanilla flavor, rice preparation (rice flour, sugar, extract barley malt (GLUTEN), salt), coconut (0.05%), natural flavor], WHEAT flour, sponge cake mixture [WHEAT flour and rice starch; whey powder; emulsifiers: E475, E471; skimmed MILK powder; chemical raising agents (E500, E450); sugar, salt, colouring: E160a, flavours], coconut – 1,6%, Raffaello® chocolate – 1% [dried coconut, vegetable fats (palm, shea), sugar ALMOND, skimmed powdered MILK, WHEY, WHEAT, starch, flavors, emulsifiers: lecithin (SOYA), chemical raising agents (sodium hydrogenocarbonate), salt] and sliced ALMOND.

ES: Crema vegetal [agua, grasas y aceites vegetales totalmente hidrogenados (grasas: palmiste, aceite: girasol), azúcar, estabilizadores (E420, E463), proteína de LECHE, emulsionantes (E472e, lecitina de SOJA, E472b), sal, aromas, colorante (E160a)], azúcar, HUEVO pasteurizado, chocolate blanco [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), suero de LECHE, LECHE desnatada en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), agua, crema de coco crujiente [crema de avellana (azúcar, aceites vegetales (colza), LACTOSA, AVELLANA, suero de LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girassol), aroma natural de vainilla), preparado de arroz (harina de arroz, azúcar, extracto de malta de cebada (GLUTEN), sal, coco (0.05%), aroma natural], harina de TRIGO, mixtura de bizcocho neutro [Almidón de TRIGO y arroz; suero de LECHE en polvo; emulsionantes: E475, E471; LECHE desgrasado en polvo; gasificante químico (E500, E450); azúcar, sal, colorante: beta-caroteno, aromas], coco – 1,6%, chocolatina Raffaello®– 1% [coco seco,

Elaborado por / Made by / Preparado por: QSA	Aprovado por / Approved by / Aprobado por: I & D	Rev. 0	FT 13	Data / Date: 25-10-2022	Página / Page 1/5
---	---	--------	-------	----------------------------	-------------------

O Mundo das Sobremesas INDÚSTRIA ALIMENTAR, LDA	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA	
	Bolo de Coco & Creme Crocante / Coconut and Crunchy Cream Cake / Tarta c/ Raafaelo Crema Crujiente & Coco	

grasas vegetales (palma, sea), açúcar, ALMENDRA, LECHE desnatada en polvo, suero LÁCTEO en polvo, harina de TRIGO, almidón, aromas, emulgentes: lecitinas (SOJA), gasificantes (carbonato ácido de sodio), sal] y ALMENDRA laminada.

3. Características / Features / Características

Organoléticas / Organoleptic / Organolépticas

- Aspecto / Aspect / Apariência	Compacto / Compact/ Compacto
- Cor / Colour / Color	Branco e castanho / White and Brown / Blanco y Marrón
- Odor / Odor / Olor	<i>Sui-generis</i>
- Sabor / Flavour / Sabor	<i>Sui-generis</i>

Microbiológicas / Microbiological / Microbiológicas

Microorganismos / Microorganisms / Microorganismos	Critérios de Aceitação / Acceptance Criteria / Criterios de Aceptación
Número de microrganismos a 30°C / Number of microorganisms at 30°C / Número de microorganismos a 30°C.	$\leq 1 \times 10^5$ ufc/ g
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i> / <i>Escherichia coli</i> research / Investigación de <i>Escherichia coli</i>	$\leq 1 \times 10^1$ ufc/ g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>Staphylococcus aureus</i> count / Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/ g
Pesquisa de <i>Salmonella</i> / <i>Salmonella</i> research / Investigación de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g
Número de colónias de bolores e leveduras / Number of colonies of molds and yeasts / Número de colonias de mohos y levadura	$\leq 5 \times 10^2$ ufc/ g
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> / <i>Listeria monocytogenes</i> count / Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	$< 1 \times 10^2$ ufc/ g

Nutricionais / Nutritional / Nutricionales

Parâmetro / Parameter / Parámetro	Teor médio / Average content / Contenido medio (por 100g)	% DR
Energia / Energy / Energía	1587 kJ/ 380 kcal	19%
Lípidos / Fat / Grasas	21 g	30%
dos quais ácidos gordos saturados / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados:	12 g	60%
Hidratos de Carbono / Carbohydrate / Hidratos Carbono	44 g	17%
dos quais açúcares / of which sugars / de los cuales azúcares:	35 g	39%
Proteínas / Protein / Proteínas	4 g	7%
Sal / Salt / Sal	0,3 g	5%

*DR – Dose de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal) / Reference dose for an average adult (8400 kJ/2000 kcal) / Dosis de referencia para un adulto promedio (8400 kJ/2000 kcal)

Elaborado por / Made by / Preparado por: QSA	Aprovado por / Approved by / Aprobado por: I & D	Rev. 0	FT 13	Data / Date: 25-10-2022	Página / Page 2/5
---	---	--------	-------	----------------------------	-------------------

O Mundo das Sobremesas INDÚSTRIA ALIMENTAR, LDA	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA	
	Bolo de Coco & Creme Crocante / Coconut and Crunchy Cream Cake / Tarta c/ Raafaelo Crema Crujiente & Coco	

Observação: Cálculo baseado na fórmula do produto e na informação disponibilizada pelos fornecedores das matérias-primas. Devido à natureza deste produto, a composição nutricional pode variar e, portanto, estes dados representam apenas valores médios típicos / Note: Calculation based on the product formula and the information made available by the suppliers of the raw materials. Due to the nature of this product, the nutritional composition may vary and therefore these data represent only typical mean values / Nota: Cálculo basado en la fórmula del producto y en la información proporcionada por los proveedores de las materias primas. Debido a la naturaleza de este producto, la composición nutricional puede variar y, por lo tanto, estos datos sólo representan valores medios típicos

4. Condições de utilização e conservação / Use and storage conditions / Condiciones de uso y conservación:

- Conservar a temperatura igual ou inferior -18° C. Depois de iniciar o processo de descongelação, não voltar a congelar. Descongelar aproximadamente 5 h entre 0°C e 5° C. Conservar à mesma temperatura até 8 dias. Não expor à luz solar.

- Store in temperature at or below -18°C. After starting the defrost process, do not re-freeze. After starting the defrosting process, do not freeze again. Defrost approximately 5 h between 0 ° C and 5 ° C. Store at the same temperature up to 8 days. Do not expose to sunlight.

- Almacenar a temperatura igual o inferior a -18°C. Después de iniciar el proceso de descongelación, no volver a congelarse. Descongelar aproximadamente 5 h entre 0°C y 5° C. Conservar a la misma temperatura hasta 8 días. No exponer a la luz solar.

- Grupos de Risco / Risk groups / Grupos de riesgo:

Diabéticos ou consumidores alérgicos a algum dos ingredientes / Diabetics or consumers who are allergic to any of the ingredients / Diabéticos o los consumidores que son alérgicos a cualquiera de los ingredientes.

- Outras informações / Other information/ Información adicional:

Lote e prazo de validade indicados na etiqueta / Batch and expiration date indicated on the label / Lote y fecha de caducidad indicada en la etiqueta.

5. Tipo de embalagem, (apresentação) / Type of packaging (presentation) / Ficha logística (presentación):

Material embalagem: - Primária: Cartão - Secundária: N/A (Quando aplicável): - Primária: Plástico (APET) - Secundária: Cartão Paleta: - Total caixas - 204 - Caixas/ nível - 12 - Níveis - 17 - Unidade venda/ caixa – 1	Packaging Material: - Primary: Cardboard - Secondary: N/A (When applicable) - Primary: Plastic (APET) - Secondary: Cardboard Pallet: - Total boxes - 204 - Boxes/ level - 12 - Levels - 17 - Sales unit/ box – 1	Material de envase: - Primario: Cartón - Secundario: N/A (Cuando aplicable) - Primario: Plástico (APET) - Secundario: Cartón Pallet: - Total de cajas – 204 - Cajas/ base – 12 - Altura – 17 - Unidad venta/ caja – 1
--	--	---

O Mundo das Sobremesas INDÚSTRIA ALIMENTAR, LDA	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA	
	Bolo de Coco & Creme Crocante / Coconut and Crunchy Cream Cake / Tarta c/ Raafaelo Crema Crujiente & Coco	

6. Alergénios (de acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011) / Allergens (accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011) / Alergenos (de acuerdo con el Reglamento (EU) nº 1169/2011)

+ = presente, - = ausente, ? = pode conter vestígios

+ = present, - = absent, ? = may contain traces

+ = presente, - = ausente, ? = puede contener trazas

	Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou estirpes hibridizadas) e produtos à base de cereais / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybridized strains) and cereal-based products / Cereales que contengan glúten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	+
	Crustáceos e produtos à base de crustáceos / Crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos	-
	Ovos e produtos à base de ovos / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	+
	Peixes e produtos à base de peixe / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado	-
	Amendoins e produtos à base de amendoins / Peanuts and products thereof / Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	?
	Soja e produtos à base de soja / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	+
	Leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose) / Milk and products thereof (including lactose) / Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+
	Frutos secos (amêndoa, avelã, noz, caju, noz pécan, castanha do Brasil, pistácio, noz de macadâmia e noz de Queensland) e derivados / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts) and products thereof / Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	+
	Aipos e produtos à base de aipo / Celery and products thereof / Apio y productos derivados	-
	Mostarda e produtos à base de mostarda / Mustard and products thereof / Mostaza y productos derivados	-
	Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	?
	Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ / Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂	+
	Tremoço e produtos à base de tremço / Lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces	-
	Moluscos e produtos à base de moluscos / Molluscs and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos	-

O Mundo das Sobremesas INDÚSTRIA ALIMENTAR, LDA	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA	
	Bolo de Coco & Creme Crocante / Coconut and Crunchy Cream Cake / Tarta c/ Raafaelo Crema Crujiente & Coco	

Possível contaminação cruzada nas matérias primas oriundas dos fornecedores não são incluídas / Cross contamination originating from the supplier of raw materials is not included / Posible contaminación cruzada en las materias primas procedentes de los proveedores no se incluyen

7. Outras Informações / Other information / Otra información

Este produto pode ser consumido pelo público em geral, exceto alérgicos a qualquer das substâncias assinaladas (+) na tabela de alérgenos deste documento / This product may be consumed by the general public except for those allergic to any of the substances listed (+) in the allergen table of this document / Este producto puede ser consumido por el público en general, excepto los alérgicos a cualquiera de las sustancias marcadas (+) en la tabla de alérgenos de este documento.

OGM e Irradiação- Este produto não contém ingredientes que necessitem de rotulagem de acordo com Regulamento (CE) n.º 1829/2003 e Regulamento (CE) n.º 1830/2003, nem faz uso de irradiação no seu processo produtivo de acordo com as Directivas 1999/2/CE e 1999/3/CE. / **GMOS and irradiation** - this product does not contain ingredients that require labelling in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and Regulation (EC) No 1830/2003, nor does it use irradiation in its production process in accordance with Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC. / **OMG e irradiación** - Este producto no contiene ingredientes que requieran etiquetado de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003 y el Reglamento (CE) n.º 1830/2003, ni utiliza la irradiación en su proceso productivo de conformidad con las Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE.

Contaminantes - O conteúdo de certos contaminantes corresponde aos requisitos do Regulamento (CE) n.º 1881/2006 (teores máximos de certos contaminantes) e respetivas alterações. / **Contaminants**-the contents of certain contaminants correspond to the requirements of Regulation (EC) No 1881/2006 (maximum levels of certain contaminants) and their changes. / **Contaminantes** - El contenido de determinados contaminantes corresponde a los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1881/2006 (contenido máximo de determinados contaminantes) y sus modificaciones.

Resíduos de pesticidas - O produto está de acordo com o Regulamento (CE) n.º 396/2005 relativo à fixação dos níveis máximos de resíduos de pesticidas nos géneros alimentícios e respetivas alterações. / **Pesticide residues**-the product is in accordance with Regulation (EC) No 396/2005 on the fixing of maximum levels of pesticide residues in foodstuffs and their changes. / **Residuos de plaguicidas** - El producto se ajusta al Reglamento (CE) n.º 396/2005 relativo al establecimiento de niveles máximos de residuos de plaguicidas en los productos alimenticios y sus modificaciones.

Observações

De acordo com as características naturais das matérias-primas, poderão existir ligeiras diferenças entre os lotes. Podem ser efetuados ajustes a nível industrial de modo a assegurar as especificações do produto, sempre em concordância com as características organoléticas ponderadas internamente. / Depending on the natural characteristics of the raw materials, there may be slight differences between the batch. Industrial adjustments may be made to ensure product specifications, always in accordance with the internally weighted organoleptic characteristics. / De acuerdo con las características naturales de las materias primas, pueden existir ligeras diferencias entre los lotes. Se pueden realizar ajustes a nivel industrial para asegurar las especificaciones del producto, siempre en concordancia con las características organoléticas ponderadas internamente

Elaborado por / Made by / Preparado por: QSA	Aprovado por / Approved by / Aprobado por: I & D	Rev. 0	FT 13	Data / Date: 25-10-2022	Página / Page 5/5
---	---	--------	-------	----------------------------	-------------------