



## FICHA TÉCNICA

Página: 1 de 1  
Ref.: Ficha Técnica – Bolo Rainha

### BOLO RAINHA

Edição: 2  
Data: 20/10/2023

#### 1. Produto

Produto	Bolo Rainha
Fabricante	Dias & Pereira dos Santos, Lda.
Morada	Parque Industrial do Tortosendo Lote 4
Telefone /Fax	275 958 018 / 275 958 018
Licença Sanitária	IC I PB 695
Licença de alvará de utilização	114/01

#### 2. Informação do Rótulo (em caso de embalagem)

	<p>l n g r e d i e n t e s</p> <p>Farinha tipo 55 Água Ovos Sal Leite meio gordo Açúcar Manteiga Pinhões Frutos Secos Fermento Sultanas Mel Chila Vinho do Porto</p>
<b>Lote</b>	-----
<b>Apresentação</b>	Apresentam-se Embalado em unidades de aprox. 750gr
<b>Consumir até:</b>	Consumir em 15 dias
<b>Condições de conservação</b>	Local seco e devidamente acondicionado
<b>Data de embalagem</b>	Aplicado no dia de fabrico
<b>Modo de Utilização/Consumo</b>	<b>Atenção: Contém Glúten</b>

Os Consumidores com intolerância ao Glúten NÃO deverão consumir Bolo Rainha.

**Atenção: Pode conter vestígios de Casca Rija.**

### 3. Condições de Conservação / Distribuição/ Exposição / Validade

<b>Conservação</b>	Num local seco e devidamente acondicionado
<b>Distribuição</b>	Deve ser efectuado em carros com caixas com ventilação indirecta, exclusiva para transporte de pão
<b>Exposição</b>	Local resguardado de qualquer tipo de contaminação
<b>Validade</b>	Deverá ser consumido no prazo máximo de 15 dias

### 4. Processo de Fabrico/Controlo

Recepção das matérias-primas		
M.Prima	Controlo	Acondicionamento
<b>Farinhas em sacas e silos</b>	Verificação das condições de transporte (Higiene, disposição); Verificação da frescura do produto [características organolépticas (cheiro, cor), higiene]	Armazenamento em local seco e fresco controlo de tempo de conservação
<b>Levedura</b>	Verificação das condições de transporte (Higiene, disposição) e do produto (Temperatura, embalagem, prazos de validade e higiene)	Armazenamento em condições de refrigeração (T.º entre 0.º C a 5.º C); controlo de tempo e temperatura de conservação
<b>Sal</b>	Verificação das condições de transporte (Higiene, disposição) e do produto (Embalagem, prazos de validade, higiene)	Armazenamento em local seco e fresco Controlo de tempo de conservação

### 5. Processo de Fabrico/Controlo


<b>Fabrico</b>
<b>Controlo</b>
Verificação das condições de higiene, verificação das condições de cozimento e do produto (tempo, temperatura do forno, temperatura interior do produto); análises ao produto após cozimento

<b>Expedição/Distribuição</b>
<b>Controlo</b>
Controlo da quantidade de produto expedido, controlo das condições de transporte (higiene da caixa e acondicionamento do produto na mesma)

**6. Recomendações ao consumidor:**

Recomenda-se que o Bolo Rainha, seja devidamente acondicionado e que o mesmo seja consumido no prazo máximo de 15 dias.

***Nota: Os Consumidores com intolerância ao Glúten não deverão consumir o Bolo Rainha.***

Elaborado por: 	Verificado por:	Aprovado por:
Data:	Data:	Data: