

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

<b>Nome</b>	Familiares
<b>Peso Líquido</b>	± 5,0 g
<b>Prazo de validade</b>	12 Meses



### CARATERÍSTICAS

<b>Formato</b>	<i>Sui generis</i>
----------------	--------------------

### INGREDIENTES

Farinha de trigo, açúcar, margarina vegetal (gordura de palma e óleo girassol refinado), soro de leite, glucose, sal, levedantes químicos (Bicarbonato sódico e Bicarbonato amónio), emulsionante (lecitina soja), ovo líquido pasteurizado, aromas de manteiga e limão.

### CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

<b>Cor exterior</b>	Castanho
<b>Cor interior</b>	Castanho claro
<b>Textura</b>	<i>Sui generis</i>
<b>Cheiro e sabor</b>	Sabor característico amanteigado com leve sabor a limão, sem odores desagradáveis, nem a bafio nem a ranço

### CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Unidade (UFC/g)		
	Satisfatório	No limite	Insatisfatório
<b>Contagem de bolores e leveduras a 25º C</b>	< 10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> -<10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>
<b>Contagem de Microrganismos a 30º C</b>	< 10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> -<10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>
<b>Contagem de <i>Escherichia coli</i></b>	<20	20 -≤10 <sup>2</sup>	>10 <sup>2</sup>
<b>Pesquisa de <i>Salmonella</i></b>	Ausente em 25g		

**NOTA:** Não existe legislação que estabeleça critérios e valores máximos recomendáveis para os parâmetros microbiológicos. Assim sendo, consideram-se como parâmetros e valores admissíveis os recomendados no documento "Diretrizes para avaliar a segurança microbiológica de alimentos pronto a comer colocados no mercado" da Health Protection Agency.

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

PARÂMETRO	LIMITE MÁXIMO
Atividade da água ( $a_w$ )	$0.3 \geq a_w \leq 0.6$
Acrilamida	350 µg/mg

### CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Todos os materiais de embalagem são adequados para o contacto com os alimentos.

Pacote 55g	Filme Plástico OPP20/20 mic.
Pacote 100g	Filme Plástico OPP40 mic.
Pacote 200g	Saco OPP40 mic.
Meia caixa	Saco PEAD

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA (POR 100g DE PRODUTO)

Energia	453 kcal / 1895 kJ
Lípidos	14.6 g
Dos quais: Lípidos Saturados	6.7 g
Hidratos de Carbono total	74 g
Dos quais: Açúcares Totais	24 g
Fibras	3.4 g
Proteína	7 g
Sal (sódio)	1.2 g (0.46 g)

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco. Proteger do calor e humidade.

### CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Sem condições especiais. Transportar ao abrigo do calor e humidade.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Produto pronto a consumir

### UTILIZAÇÃO PREVISTA

Consumidor alvo	População em geral
Grupos de risco	Intolerantes aos alergénios mencionados

### **ALERGÉNIOS**

**GLÚTEN, OVOS, LEITE, SOJA**

### **OGM's**

O produto não é abrangido pelo âmbito de aplicação dos Regulamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, ou seja, não contém nem é composto por OGM, nem foi produzido a partir de OGM, nem contém ingredientes produzidos a partir de OGM

### **RADIAÇÃO IONIZANTE**

Este produto não sofre, em qualquer fase do processo de produção, qualquer tratamento com radiação ionizante.