

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Nome	Lenas
Peso Líquido	± 6,0 g
Prazo de validade	12 Meses



### CARATERÍSTICAS

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

### INGREDIENTES

Farinha de **trigo**, açúcar, margarina vegetal (gordura de palma e óleo de girassol refinado), glucose, soro de **leite**, sal, levedantes químicos (E500 - Bicarbonato sódico, E503 - Bicarbonato amónio), emulsionante (Lecitina de **soja**), aroma (panetone) Cobertura de chocolate (açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó (18%), lecitina **soja**, vanilina).

### CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor exterior	<i>Castanha escuro - chocolate</i>
Cor interior	<i>Castanha clara</i>
Textura	<i>Sui generis</i>
Cheiro e sabor	<i>Sabor característico a chocolate, sem odores desagradáveis, nem a bafio nem a ranço</i>

### CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

### CARATERISTICAS QUIMICAS

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

### CARATERISTICAS DA EMBALAGEM

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

Pacote 55g	Filme Plástico OPP30 mic.
Pacote 100g	Filme Plástico OPP40 mic.
Pacote 200g	Filme Plástico OPP40 mic.
Caixa Gourmet 300g	Filme Plástico OPP40 mic.
Meia Caixa	Saco PEAD
Caixas Temáticas (Páscoa e Natal)	Pacote transparente OOP40 mic.

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

Energia	532 kcal / 2226 kJ
Lípidos	28.3 g
Dos quais: Lípidos Saturados	21.1 g
Hidratos de Carbono total	62.0 g
Dos quais: Açúcares Totais	31.3 g
Fibras	4.0 g
Proteína	5.4 g
Sal	0.53 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.

**A exposição ao calor pode provocar a alteração do chocolate e a formação de manchas brancas na superfície.**

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Produto pronto a consumir

### UTILIZAÇÃO PREVISTA

Consumidor alvo	População geral
Grupo de risco	Intolerantes aos alergénios mencionados

### ALERGÉNIOS

**GLÚTEN, SOJA, LEITE. Pode conter vestígios de FRUTOS DE CASCA RIJA e OVO.**

### 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.