

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Nome              | Maria    |
| Peso Líquido      | ± 7,0 g  |
| Prazo de validade | 12 Meses |



### CARATERÍSTICAS

|          |            |
|----------|------------|
| Formato  | Redonda    |
| Dimensão | ± 6,0 cm Ø |

### INGREDIENTES

Farinha de trigo T55, açúcar, margarina vegetal (gordura de palma refinada), glucose, sal, levedantes químicos (E500 - Bicarbonato sódico, E503 - Bicarbonato amónio), soro de leite, emulsionante (lecitina de soja), fermento (levedantes (E450, E500), amido, regulador de acidez (E170)), antioxidante (E223 - Metabissulfito sódico), aroma (caramelo), vanilina.

### CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

|                |   |
|----------------|---|
| Cor exterior   | <i>Castanha clara</i>   |
| Cor interior   | <i>Castanha clara</i>   |
| Textura        | <i>Sui generis</i>  |
| Cheiro e sabor | <i>Sabor característico de bolacha Maria, 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.

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

| PARÂMETRO                   | LIMITE MÁXIMO           |
|-----------------------------|-------------------------|
| Atividade da água ( $a_w$ ) | $0.3 \geq a_w \leq 0.6$ |
| Sulfitos                    | 50 mg/kg                |
| Acrilamida                  | 350 $\mu$ g/mg          |

### CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Todos os materiais de embalagem são adequados para o contacto com os alimentos. |                           |
| Pacote 25g (doses)  | Filme Plástico OPP30 mic. |
| Pacote 250g (10 doses)  | Filme Plástico OPP40 mic. |

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

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Energia                      | 445 kcal / 1863 kJ |
| Lípidos                      | 11.4 g             |
| Dos quais: Lípidos Saturados | 5.4 g              |
| Hidratos de Carbono total    | 77.7 g             |
| Dos quais: Açúcares Totais   | 20.6 g             |
| Fibras                       | 2.9 g              |
| Proteína                     | 6.4 g              |
| Sal (sódio)                  | 0.9 g (3.48 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, SOJA, LEITE, SULFITOS. Pode conter vestígios de 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.