

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

<b>Nome</b>	Torcidos com chocolate
<b>Peso Líquido</b>	± 6,0 g
<b>Prazo de validade</b>	12 Meses



### CARATERÍSTICAS

<b>Formato</b>	Forma alongada e torcida
----------------	--------------------------

### INGREDIENTES

Farinha de Trigo T55, açúcar, margarina vegetal (gordura de palma e óleo de girassol refinado), glucose, sal, soro de leite, emulsionante (Lecitina de soja), levedantes químicos (E500 - Bicarbonato sódico, E503 - Bicarbonato de amónio), aroma de limão.  
Cobertura de chocolate (açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, lecitina soja, soro de leite, vanilina).

### CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

<b>Cor exterior</b>	<i>Castanho escura</i>
<b>Cor interior</b>	<i>Castanho claro</i>
<b>Textura</b>	<i>Sui generis</i>
<b>Cheiro e sabor</b>	<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
<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.

### CARATERISTICAS QUIMICAS

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

### CARATERISTICAS DA EMBALAGEM

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

Pacote 200g	Cuvete PET 300 mic.
Meia Caixa	Saco PEAD

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

Energia	509 kcal/2129 kJ
Lípidos	23.4 g
Dos quais: Lípidos Saturados	17.6 g
Hidratos de Carbono total	67.3 g
Dos quais: Açúcares Totais	40.4 g
Fibras	2.3 g
Proteína	6 g
Sal (sódio)	0.3 g (0.12 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 em geral
Grupos de risco	Intolerantes aos alérgenos mencionados

### ALERGÉNIOS

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

### 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.