

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Nome	Sortido Amor
Constituição	Húngara, Húngara de Chocolate, Oriental, Oriental de Chocolate, Tricana, Princesa Negra, Sugar Baunilha, Torcidos, Lenas, Argolas de Chocolate, Delicias
Peso Líquido	Variável
Prazo de validade	12 meses após a data de produção do produto individual mais antigo.



CARATERÍSTICAS

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

INGREDIENTES

Farinha de Trigo T55, açúcar, margarina vegetal (gordura de palma e óleo de girassol refinado), soro de leite, glucose, sal, lecitina de soja, cacau em pó, ovo líquido pasteurizado, levedantes químicos (E500 - bicarbonato sódico, E503 - bicarbonato de amónio), fermento (levedantes (E450, E500), amido, regulador de acidez (E170)), corante de caramelo, aromas e vanilina. Cobertura de chocolate (açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó (18%), lecitina, vanilina).

CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor exterior	<i>Variável</i>
Cor interior	<i>Variável</i>
Textura	<i>Sui generis</i>
Cheiro e sabor	<i>Sabor característico de cada bolacha, 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 ⁴	10 ⁴ -<10 ⁶	≥10 ⁶
Contagem de Microrganismos a 30º C	< 10 ⁴	10 ⁴ -<10 ⁶	≥10 ⁶

Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<20	20 - ≤10 ²	>10 ²
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 DA EMBALAGEM

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

Caixa Sortido 450g

Cuvete PET/PE 300 mic.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA (POR 100g DE PRODUTO)

Energia	480.5 kcal/2010 kJ
Lípidos	18.4 g
Dos quais: Lípidos Saturados	10.6 g
Hidratos de Carbono total	71 g
Dos quais: Açúcares Totais	30.4 g
Fibras	2.3 g
Proteína	6.5 g
Sal	0.73 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, OVOS, SOJA, LEITE. Pode conter FRUTOS DE CASÇA 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.