

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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



CARACTERÍSTICAS

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

INGREDIENTES

Farinha de trigo, açúcar, margarina (gordura e óleo de palma refinados), soro de leite, glucose, sal, lecitina de soja, cacau em pó, ovos, levedantes químicos (Bicarbonato de amónio, Bicarbonato de sódio), fermento, corante de caramelo, aromas (limão, manteiga, baunilha e panettone), vanilina. Cobertura de chocolate (açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, lecitina de soja, vanilina).

CARACTERÍSTICAS 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>

CARACTERÍSTICAS 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.

CARATERISTICAS DA EMBALAGEM

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

Caixa Sortido 450g

Cuvete PET/PE 300 mic.

Caixa Sortido900g

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	0.7 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

Depois de as embalagens estarem abertas o produto deve ser conservado em embalagem estanque.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

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

ALERGÉNIOS

GLÚTEN, OVOS, SOJA, LEITE, SULFITOS. Pode conter 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 contem nem é composto por OGM, nem foi produzido a partir de OGM, nem contem ingredientes produzidos a partir de OGM

RADIAÇÃO IONIZANTE

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