

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Nome	Biscoitos de Vinho
Peso Líquido	± 10,0 g
Prazo de validade	12 Meses



### CARATERÍSTICAS

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

### INGREDIENTES

Farinha de trigo T55, açúcar, margarina vegetal (óleo de palma refinado), vinho branco (3%), glucose, emulsionante (Lecitina de soja), ovo líquido pasteurizado, sal, soro de leite, fermento (levedantes (E450, E500), amido, regulador de acidez (E170)), canela, levedantes químicos (E500 - Bicarbonato sódico, E503 – Bicarbonato amónio) e conservante (E223 – Metabissulfito de sódio).

### CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor exterior	<i>Castanha</i>
Cor interior	<i>Castanha</i>
Textura	<i>Sui generis</i>
Cheiro e sabor	<i>Sabor característico a cacau, 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 200g	Filme Plástico OPP40 mic.
Caixa Gourmet 180g	Filme Plástico OPP40 mic.
Meia Caixa	Saco PEAD

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

Energia	404 kcal / 1689 kJ
Lípidos	5.7 g
Dos quais: Lípidos Saturados	2.3 g
Hidratos de Carbono total	80.1 g
Dos quais: Açúcares Totais	26.4 g
Fibras	2.4 g
Proteína	6.8 g
Sal (sódio)	1.02 g (0.41 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 alérgenos mencionados

### ALERGÉNIOS

**GLÚTEN, OVOS, SOJA, LEITE, SULFITOS**

### 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.