

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Nome	Oriental de chocolate
Peso Líquido	± 7,0 g
Prazo de validade	12 Meses



### CARACTERÍSTICAS

Formato	Retangular
---------	------------

### INGREDIENTES

Farinha de **trigo**, açúcar, margarina vegetal (gordura de palma e óleo de girassol refinado), cacau em pó (3%), glucose, emulsionante (lecitina de **soja**), soro de **leite** sal, levedantes químicos (Bicarbonato sódio, Bicarbonato de amónio) e vanilina.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor exterior	<i>Castanha escuro - chocolate</i>
Cor interior	<i>Castanha escuro - chocolate</i>
Textura	<i>Sui generis</i>
Cheiro e sabor	<i>Sabor característico a cacau, 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 <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 ( $a_w$ )	$0.3 \geq a_w \leq 0.6$
Acrilamida	350 µg/mg

### CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Todos os materiais de embalagem são adequados para o contacto com os alimentos.	
Pacote 200g	Filme Plástico OPP40 mic.
Meia Caixa	Saco PEAD

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

Energia	452 kcal / 1893 kJ
Lípidos	13.8 g
Dos quais: Lípidos Saturados	6 g
Hidratos de Carbono total	73.9 g
Dos quais: Açúcares Totais	31.8 g
Fibras	0.6 g
Proteína	7.8 g
Sal	1.15 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.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

<b>Nome</b>	Sugar Wafers Baunilha
<b>Peso Líquido</b>	± 10,0 g
<b>Prazo de validade</b>	12 Meses
<b>Descrição:</b>	Bolacha wafer com recheio (aprox. 50%) de sabor a baunilha



### CARACTERÍSTICAS

<b>Formato</b>	Retangular
----------------	------------

### INGREDIENTES

**Bolacha:** Farinha de TRIGO, gemas pasteurizadas (OVO), lecitina de SOJA, sal, levedantes químicos (bicarbonato sódio, bicarbonato amónio), fermento.  
**Creme:** açúcar gordura vegetal refinada [gordura de palma e estearina e antioxidantes (palmitato de ascorbilo e extracto rico em tocoferóis)], soro de LEITE, aroma baunilha e vanilina (0,2%).

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

<b>Cor exterior</b>	<i>Castanha clara</i>
<b>Cor interior</b>	<i>Branco</i>
<b>Textura</b>	<i>Estaladiça</i>
<b>Cheiro e sabor</b>	<i>Sabor característico a baunilha, sem odores desagradáveis, nem a bafio nem a ranço</i>

### CARACTERÍSTICAS 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.

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

PARÂMETRO	LIMITE MÁXIMO
Atividade da água ( $a_w$ )	$0.3 \geq a_w \leq 0.6$
Acrilamida	350 µg/mg

### CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

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

Pacote 35g	Filme Plástico OPP30 mic.
Pacote 200g	Filme Plástico OPP30 mic.
Caixa Gourmet 200g	Filme Plástico OPP40 mic.
Meia Caixa	Saco PEAD
Lata 600g	Alumínio

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

Energia	505.7 kcal / 2116 kJ
Lípidos	21.2 g
Dos quais: Lípidos Saturados	10.6 g
Hidratos de Carbono total	72.7 g
Dos quais: Açúcares Totais	36 g
Fibras	2.7 g
Proteína	4.67 g
Sal (sódio)	0.87 g (0.348 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, OVOS, SOJA, LEITE**

### 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.

<b>FTP17.00</b>	<b>Ficha Técnica de Produto/ Product Specification</b>	<b>CHOCOLATE</b> <b>Avianense</b> <small>DESDE 1914</small>
Edição:01 Revisão: 00 Data: 20/06/2022  Elaborado por: Luísa Silvestre Aprovado por: Luciano Costa		

<b>Identificação do fornecedor/Supplier identification</b>	
<b>Nome/Name:</b> Luciano Costa, Lda - Avianense <b>Morada/Address:</b> Rua de Sub-Vilar, Nº12 4905-077 Durrães - Barcelos	<b>Telefone/Phone:</b> 258 77 31 30 <b>Fax:</b> 258 77 31 32 <b>E-mail:</b> <a href="mailto:geral@avianense.pt">geral@avianense.pt</a>

<b>Descrição do Produto/ Product Description</b>	<b>Designação/ Name</b>	<b>Bombom Imperador / Imperador Bonbon 40g</b>	<b>Referência/ Reference</b>	90382		
	<b>Apresentação/ Appearance</b>	Este produto consiste num bombom que apresenta uma forma cilíndrica com um ligeiro afunilamento da base. <i>This product is a bonbon with a cylindrical shape and small narrow in the base.</i>				
	<b>Ingredientes/ Ingredients</b>	Açúcar, <b>leite em pó</b> , manteiga de cacau, massa de cacau, <b>soro de leite</b> , gordura vegetal (palma, karité, palmiste e manga) em proporções variadas, emulsionante ( <b>lecitina de soja</b> ), aroma natural (baunilha). Recheio: <b>amêndoa</b> inteira torrada. <i>Sugar, whole milk powder, cocoa butter, cocoa mass, whey powder (milk), vegetable fat (palm, shea, sal, mango) in varying proportions, emulsifier (soya lecithin), natural vanilla flavouring. Filling: entire roasted almond.</i>				
	<b>% Cacau/ % Cocoa</b>	30% mínimo / 30% minimum				
	<b>Alergénios/ Allergens</b>	<b>Contém leite e produtos à base de leite, soja e derivados de soja, amêndoa</b> <i>Contains milk and dairy products, soya and soya derivatives, almond</i> <b>Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija e glúten</b> <i>May contain traces of others nut and gluten.</i>				

<b>Características Sensoriais Sensory Characteristics</b>	<b>Aspeto/ Appearance</b>	Homogéneo, sem manchas/pigmentação <i>Homogeneous, without pigmentation</i>	<b>Características Químicas Chemical Characteristics</b>	<b>Método de referência/ Reference method</b>	<b>Limites/ Limits</b>	
	<b>Odor/Nose</b>	Característico (chocolate com leite) <i>/Characteristic (chocolate with milk)</i>		<b>Gordura total/ Total Fat</b>	IOCCC14(1972)	35,4%
	<b>Cor/Colour</b>	Castanho claro/ <i>light brown</i>		<b>Humidade/ Moisture</b>	IOCCC1(1952)	máx. 1%
	<b>Sabor/Flavour</b>	<i>Sui generis</i> , sem defeitos e sem sabor a ranço, mofo ou bolor/ <i>Sui generis</i>		<b>Matéria-seca leite/ Dry milk solids</b>	Diretiva EU (2000/36/EC)	20,6%

<b>Características Microbiológicas/ Microbiological Characteristics</b>		<b>Método de referência/ Reference method</b>	<b>Limites/Limits</b>
	Número de microrganismos a 30°C/ <i>Colony count technique of microorganisms at 30°C</i>	ISO4833-1:2003	<1,0E <sup>4</sup> ufc/g
	Bolores e Leveduras a 25 °C/ <i>Colony count technique of yeasts and moulds at 25°C</i>	ISO 21527:2-2008	<100 ufc/g
	Contagem de Enterobacteriaceae/ <i>Count of Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2004	<10 ufc/g
	<i>E. Coli</i>	ISO 16649-2:2001	-
	<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2002	Ausente em 25g/ Absent in 25 g
	<i>Staphylococcus coagulase positiva/ staphylococcus positive coagulase</i>	ISO 6888-2:1999	<1,0E <sup>2</sup> ufc/g
<i>Esporos de clostrídios sulfito-redutores/ Sulphite reducing of clostridium spores</i>	ISO 15213:2003	<1,0E <sup>4</sup> ufc/g	

Características Nutricionais Nutritional Data		VDR*/DRI*	por/per 100g	VDR % DRI%
	Valor energético/Energy value	8400KJ/ 2000 Kcal	2326kj 557kcal	28
	Lípidos /Total Fat	70g	35,4g	51
	Dos quais saturados/ Of Wich Saturated Fat	20g	18,5g	92,4
	Hidratos de carbono/Carbohydrates	260g	49,6g	19
	Dos quais Açúcares/ Of wich Sugars	90g	48,8g	54
	Fibra/ Fiber	25g	2,5g	10,4
	Proteínas/Proteins	50g	8g	16,4
	Sal / Salt	2,4g	0,2g	3,8

\*VDR/DRI – Dose de referência para um adulto médio 88400kj/2000kcal). As necessidades nutricionais variam conforme o sexo, idade, peso, nível de atividade física, entre outros fatores./ *Diary Reference Intake. The nutritional needs change due to gender, age, physical activity level, among others.*

OUTRAS INFORMAÇÕES/ADDITIONAL INFORMATIONS	
<b>Condições de conservação/</b> <i>Conservation conditions</i>	Conservar em lugar fresco (temperaturas entre 12 °C e 20 °C;), seco (humidade relativa do ar: máx. 60 %), limpo e sem odores/ <i>Retain in a cool (12°C ≤ Temperature ≤ 20°C), dry (Relative humidity ≤ 60%), clean and odourless environment.</i>
<b>Lote/Lot</b>	O indicado no rótulo do produto/ <i>Indicated on product label</i>
<b>Validade do produto/Shelf life</b>	12 meses, após a data de fabrico, garantindo as condições de conservação indicadas nesta tabela/ <i>12 months after production date, ensuring the storage conditions listed in this table</i>
<b>Validade do produto após abertura/</b> <i>Shelf life after opening</i>	Mantêm-se os 12 meses após a data de fabrico, se forem garantidas as condições de conservação indicadas nesta tabela/ <i>12 months after production date if ensured the storage conditions listed in this table</i>
<b>População alvo/Target population</b>	População em geral/ <i>Population in general</i>
<b>Grupos de risco/Risk groups</b>	População com alergia, intolerância alimentar e/ou sensibilidade aos elementos indicados nos campos "Alergénios" e "Informação adicional"/ <i>Population with allergy, intolerance and /or sensibility to the elements of the following fields: "Allergens", "Additional information"</i>

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS/LOGISTICAL INFORMATION		
<b>Embalagem primária/</b> <i>Primary packaging</i>	Peso líquido unitário/ <i>Unit net weight</i>	10 g
	Material de embalagem/ <i>packaging material</i>	Papel de alumínio/ <i>Aluminum paper</i>
	Código EAN/ <i>EAN Code</i>	Não aplicável / <i>Not applicable</i>
<b>Embalagem secundária/</b> <i>Secondary packaging</i>	Unidades por caixa/ <i>units per box</i>	4 unidades/ <i>4 units</i>
	Peso líquido total/ <i>Total net weight</i>	4 x 10g = 40 g
	Material de embalagem/ <i>packaging material</i>	Caixa em cartão/ <i>Cardboard box</i>
	Código EAN/ <i>EAN Code</i>	5601273003825
<b>Embalagem terciária/</b> <i>Tertiary packaging</i>	Unidades por caixa/ <i>units per box</i>	15 caixas de cartão/ <i>15cardboard boxes</i>
	Peso líquido total/ <i>Total net weight</i>	15 x 40 g = 600g



	Material de embalagem/ <i>packaging material</i>	Caixa expositora em cartão/ <i>Cardboard display box</i>
	Código ITF14/ <i>ITF14 Code</i>	15601273003822
<b>Embalagem quaternária/ <i>Quaternary packaging</i></b>	Unidades por caixa/ <i>units per box</i>	8 caixas expositoras / <i>8 display boxes</i>
	Peso líquido total/ <i>Total net weight</i>	8 x 600g = 4.8 kg
	Material de embalagem/ <i>packaging material</i>	Caixa em cartão/ <i>Cardboard box</i>
	Código ITF14/ <i>ITF14 Code</i>	25601273003829


**OBSERVAÇÕES/OBSERVATIONS**

Os processos e produtos utilizados cumprem os requisitos legais e regulamentações aplicáveis (Reg. 852/2004), nomeadamente o Código Internacional Codex Alimentarius./*The processes and products used comply with the legal requirements and regulations (Reg. 852/2004), including the International Code Codex Alimentarius.*

<b>FTP30.00</b>	<b>Ficha Técnica de Produto/ Product Specification</b>	
Edição:01 Revisão: 00 Data: 24/06/2022  Elaborado por: Luísa Silvestre Aprovado por: Luciano Costa		

**Identificação do fornecedor/Supplier identification**

<b>Nome/Name:</b> Luciano Costa, Lda - Avianense <b>Morada/Address:</b> Rua de Sub-Vilar, Nº12 4905-077 Durrães - Barcelos	<b>Telefone/Phone:</b> 258 77 31 30 <b>Fax:</b> 258 77 31 32 <b>E-mail:</b> <a href="mailto:geral@avianense.pt">geral@avianense.pt</a>
--	--

<b>Descrição do Produto/ Product Description</b>	<b>Designação/ Name</b>	<b>Bombom Avianense/ Avianense Bonbon 40g</b>	<b>Referência/ Reference</b>	90377		
	<b>Apresentação/ Appearance</b>	Este produto consiste num bombom que apresenta uma forma cilíndrica com um ligeiro afunilamento da base. <i>This product is bonbon with a cylindrical shape and small narrow in the base.</i>				
	<b>Ingredientes/ Ingredients</b>	Massa de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante ( <b>lecitina de soja</b> ), aroma natural (baunilha). Recheio: <b>amêndoa</b> inteira torrada. <i>Cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin), natural vanilla flavouring. Filling: entire roasted almond</i>				
	<b>% Cacau/ % Cocoa</b>	53% mínimo / 53% minimum				
	<b>Alergénios/ Allergens</b>	<b>Contém soja e derivados de soja</b> <i>Contains soya and soya derivatives</i>  <b>Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija, leite e glúten</b> <i>May contain traces of others nut, milk and gluten.</i>				
	<b>Informação adicional/ Additional Information</b>	Contém cacau, cafeína, baunilha, frutose e sacarose <i>Contains cocoa, caffeine, vanilla, fructose and sucrose</i>				

<b>Características Sensoriais/ Sensory Characteristics</b>	<b>Aspeto/ Appearance</b>	Homogéneo, sem manchas/pigmentação <i>Homogeneous, without pigmentation</i>	<b>Características Químicas/ Chemical Characteristics</b>	<b>Método de referência/ Reference method</b>	<b>Limites/ Limits</b>	
	<b>Odor/Nose</b>	Característico (chocolate negro) /Characteristic (dark chocolate)		<b>Gordura total/ Total Fat</b>	IOCCC14(1972)	35,7%
	<b>Cor/Colour</b>	Castanho escuro/ Brown		<b>Humidade/ Moisture</b>	IOCCC1(1952)	máx. 1%
	<b>Sabor/Flavour</b>	<i>Sui generis</i> , sem defeitos e sem sabor a ranço, mofo ou bolor/ <i>Sui generis</i>		<b>Matéria-seca cacau/ Dry cocoa solids</b>	Diretiva EU (2000/36/EC)	53,6%

<b>Características Microbiológicas/ Microbiological Characteristics</b>	<b>Método de referência/ Reference method</b>		<b>Limites/Limits</b>
	Número de microrganismos a 30°C/ <i>Colony count technique of microorganisms at 30°C</i>	ISO4833-1:2003	<1,0E <sup>4</sup> ufc/g
	Bolores e Leveduras a 25 °C/ <i>Colony count technique of yeasts and moulds at 25°C</i>	ISO 21527:2-2008	<100 ufc/g
	Contagem de Enterobacteriaceae/ <i>Count of Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2004	<10 ufc/g
	<i>E. Coli</i>	ISO 16649-2:2001	-
	<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2002	Ausente em 25g/ Absent in 25 g
	<i>Staphylococcus coagulase positiva/ staphylococcus positive coagulase</i>	ISO 688-2:1999	<1,0E <sup>2</sup> ufc/g

	<i>Esporos de clostrídios sulfito-redutores/ Sulphite reducing of clostridium spores</i>	ISO 15213:2003	<1,0E <sup>4</sup> ufc/g
--	--	----------------	--------------------------

<b>Características Nutricionais/ Nutritional Data</b>		<b>VDR*/DRI*</b>	<b>por/per 100g</b>	<b>VDR % DRI%</b>
	Energia/Energy value	8400KJ 2000 Kcal	2271,3kj 543,9kcal	27,2
	Lípidos /Lipids	70g	35,7g	51
	Dos quais saturados/ Of wich Saturated	20g	18,6g	92,8
	Hidratos de carbono/Carbohydrates	260g	43,8g	16,8
	Dos quais Açúcares/ Of wich Sugars	90g	41,2g	45,8
	Proteínas/Proteins	50g	8,7g	34,6
	Sal / Salt	6g	7,1g	14,2

\*VDR/DRI – Dose de referência para um adulto médio (8400Kj/2000kcal). As necessidades nutricionais variam conforme o sexo, idade, peso, nível de atividade física, entre outros fatores./ *Diary Reference Intake. The nutritional needs change due to gender, age, physical activity level, among others.*

<b>OUTRAS INFORMAÇÕES/ADDITIONAL INFORMATION</b>	
<b>Condições de conservação/ Conservation conditions</b>	Conservar em lugar fresco (temperaturas entre 12 °C e 20 °C;), seco (humidade relativa do ar: máx. 60 %), limpo e sem odores/ <i>Retain in a cool (12°C ≤ Temperature ≤ 20°C), dry (Relative humidity ≤ 60%), clean and odourless environment.</i>
<b>Lote/Lot</b>	O indicado no rótulo do produto/ <i>Indicated on product label</i>
<b>Validade do produto/Shelf life</b>	12 meses, após a data de fabrico, garantindo as condições de conservação indicadas nesta tabela/ <i>12 months after production date, ensuring the storage conditions listed in this table</i>
<b>Validade do produto após abertura/ Shelf life after opening</b>	Mantém-se os 12 meses após a data de fabrico, se forem garantidas as condições de conservação indicadas nesta tabela/ <i>12 months after production date if ensured the storage conditions listed in this table</i>
<b>População alvo/Target population</b>	População em geral/ <i>Population in general</i>
<b>Grupos de risco/Risk groups</b>	População com alergia, intolerância alimentar e/ou sensibilidade aos elementos indicados nos campos "Alergénios" e "Informação adicional"/ <i>Population with allergy, intolerance and /or sensibility to the elements of the following fields: "Allergens", "Additional information"</i>

<b>INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS/LOGISTICAL INFORMATION</b>		
<b>Embalagem primária/ Primary packaging</b>	Peso líquido unitário/ <i>Unit net weight</i>	10g
	Material de embalagem/ <i>packaging material</i>	Papel de alumínio/ <i>Aluminum paper</i>
	Código EAN/ <i>EAN Code</i>	Não aplicável/ <i>Not applicable</i>
<b>Embalagem secundária/ Secondary packaging</b>	Unidades por caixa/ <i>units per box</i>	4 unidades/ <i>4 units</i>
	Peso líquido total/ <i>Total net weight</i>	4 x 10g =40 g
	Material de embalagem/ <i>packaging material</i>	Caixa em cartão/ <i>Cardboard box</i>
	Código EAN/ <i>EAN Code</i>	5601273003771
<b>Embalagem terciária/ Tertiary packaging</b>	Unidades por caixa/ <i>units per box</i>	15 caixas/ <i>15 boxes</i>
	Peso líquido total/ <i>Total net weight</i>	15 x 40g = 600 g
	Material de embalagem/ <i>packaging material</i>	Caixa expositora em cartão/ <i>Cardboard display box</i>
	Código EAN/ <i>EAN Code</i>	15601273003778
<b>Embalagem quaternária/ Quaternary packaging</b>	Unidades por caixa/ <i>units per box</i>	8 caixas expositoras / <i>8 display boxes</i>
	Peso líquido total/ <i>Total net weight</i>	8 x 600 g = 4,8kg

Material de embalagem/ <i>packaging material</i>	Caixa em cartão/ <i>Cardboard box</i>
Código ITF14/ <i>ITF14 Code</i>	25601273003775

**OBSERVAÇÕES/OBSERVATIONS**

Os processos e produtos utilizados cumprem os requisitos legais e regulamentações aplicáveis (Reg. 852/2004), nomeadamente o Código Internacional Codex Alimentarius./ *The processes and products used comply with the legal requirements and regulations (Reg. 852/2004), including the International Code Codex Alimentarius.*