

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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



CARACTERÍSTICAS

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

INGREDIENTES

Bolacha: Farinha de TRIGO, gemas pasteurizadas (OVO), lecitina de SOJA, sal, levedantes químicos (bicarbonato sódico, 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

Cor exterior	<i>Castanha clara</i>
Cor interior	<i>Branco</i>
Textura	<i>Estaladiça</i>
Cheiro e sabor	<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
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 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.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Nome	Biscoitos Finos
Constituição	Baunilhados, Biscoitos de Cerveja, Familiares, Fivelas Negras, Húngara, Losangos, Palermos, Rosca Inglesa, Rolo Sortido, Biscoitos de Limão, Biscoitos de Vinho.
Peso Líquido (caixa)	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 vegetal (gordura de palma e óleo de girassol refinado), ovos, soro de leite, lecitina de soja, levedantes químicos (Bicarbonato sódico E500 e bicarbonato amónio E 503), fermento, sal, glucose, aromas, cacau em pó, cerveja, vinho, canela, antioxidante (Metabissulfito sódico) e ácido cítrico.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor exterior	<i>Variável de cada bolacha</i>
Cor interior	<i>Variável de cada bolacha</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.

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

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

Pacote 200g	Saco OPP40 transparente
Meia Caixa	Saco PEAD
Pacote Gourmet 200g	Saco OPP40 transparente + caixa cartolina
Lata 900g	Saco PEAD
Caixa Aerograma 175g	Cuvetes 300my

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA (POR 100g DE PRODUTO)

Energia	421 kcal/1760 kJ
Lípidos	9.4g
Dos quais: Lípidos Saturados	6.4g
Hidratos de Carbono total	77g
Dos quais: Açúcares Totais	34.5g
Fibras	1.4g
Proteína	6.4g
Sal (sódio)	1 g (0.41g)

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

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.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Nome	Sortido Miúdos e Graúdos
Constituição	Sortido de bolachas típicas: Sugar wafer Baunilha ou Chocolate, Familiares, Coquinhos, Conventuais, Princesa Negra, Lenas, Letras
Peso Líquido	400g (o peso de cada referência pode variar)
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, Açúcar, Margarina vegetal gordura de palma e óleo de girassol refinado), Soro de leite, Ovos, Fermento, Glucose, Sal, Levedantes químicos (Bicarbonato sódico, Bicarbonato amónio), Cacau em pó, Côco ralado, Emulsionante (Lecitina de soja), Aromas (limão, manteiga, baunilha, vanilina) e antioxidante (metabissulfito de sódio) Cobertura de chocolate (açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó (18%), lecitina soja, aroma a vanilina).

CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor exterior	<i>Variável de cada bolacha</i>
Cor interior	<i>Variável de cada bolacha</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 Salmonella	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.	
Lata 400g	Saco PEAD
Caixa Aerograma 175g	Cuvete PET 300 mic.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA (POR 100g DE PRODUTO)	
Energia	500 kcal/2091 kJ
Lípidos	20.9 g
Dos quais: Lípidos Saturados	11.2 g
Hidratos de Carbono total	70 g
Dos quais: Açúcares Totais	35.6 g
Fibras	3.5 g
Proteína	5.9 g
Sal (sódio)	0.6 g (0.23 g)

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
Conservar em local fresco e seco. Proteger do calor e humidade.	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, SULFITOS. Pode conter vestígios de 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.

FTP01.00

Edição:01
Revisão: 00
Data: 18/07/2022

Elaborado por: Luísa Silvestre
Aprovado por: Luciano Costa


Ficha Técnica de Produto/ Product Specification

CHOCOLATE
Avianense
DESDE
1914

Identificação do fornecedor/Supplier identification

Nome/Name: Luciano Costa, Lda - Avianense
Morada/Address: Rua de Sub-Vilar, N°12
4905-077 Durrães - Barcelos

Telefone/Phone: 258 77 31 30
Fax: 258 77 31 32
E-mail: geral@avianense.pt

Descrição do Produto/ Product Description	Designação/ Name	Sombrinhas/Umbrella	Referência/ Reference	90215					
	Apresentação/ Appearance	Este produto apresenta uma forma cónica semelhante a um pequeno guarda-chuva fechado. <i>This product features a conical shape like a closed small umbrella.</i>							
	Ingredientes/ Ingredients	Açúcar, leite em pó , manteiga de cacau, massa de cacau, soro de leite , gordura vegetal (palma, karité, palmiste e manga) em proporções variadas, emulsionante (lecitina de soja), aroma natural (baunilha). <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.</i>							
	% Cacau/ % Cocoa	30% mínimo / 30% minimum							
	Alergénios/ Allergens	Contém leite e produtos à base de leite, soja e derivados de soja <i>Contains milk and dairy products, soya and soya derivatives</i>							
	Informação adicional/ Additional Information	Pode conter vestígios de frutos de casca rija e glúten <i>May contain traces of nuts and gluten.</i>							
Características Sensoriais/ Sensory Characteristics	Aspeto/ Appearance	Homogéneo, sem manchas/pigmentação <i>Homogeneous, without pigmentation</i>	Características Químicas/ Chemical Characteristics		Método de referência/ Reference method	Limites/ Limits			
	Odor/Nose	Característico (chocolate com leite) <i>/Characteristic (chocolate with milk)</i>					Gordura total/ Total Fat	IOCCC14(1972)	33,1%
	Cor/Colour	Castanho claro/ <i>light brown</i>					Humidade/ Moisture	IOCCC1(1952)	máx. 1%
	Sabor/Flavour	<i>Sui generis</i> , sem defeitos e sem sabor a ranço, mofo ou bolor/ <i>Sui generis</i>					Matéria-seca leite/ Dry milk solids	Diretiva EU (2000/36/EC)	20,6%
			Método de referência/ Reference method	Limites/Limits					
	Número de microrganismos a 30°C/ <i>Colony count technique of microorganisms at 30°C</i>		ISO4833-1:2013			<1,0E ⁴ 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			-			

Características Microbiológicas/ <i>Microbiological Characteristics</i>	<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 ² ufc/g
	<i>Esporos de clostrídios sulfito-redutores/ Sulphite reducing of clostridium spores</i>	ISO 15213:2003	<1,0E ⁴ ufc/g

Características Nutricionais/ <i>Nutritional Facts</i>		VDR*/DRI*	por/per 100g	VDR % DRI%
	Energia / <i>Energy value</i>	8400kj/ 2000 Kcal	2294 kj/ 548 Kcal	27,4
	Lípidos / <i>Lipids</i>	70g	33,1g	47,3
	Dos quais saturados/ <i>Of wich saturates</i>	20g	20g	99,5
	Hidratos de carbono/ <i>Carbohydrates</i>	260g	54,7g	21
	Dos quais Açúcares/ <i>Of wich Sugars</i>	90g	53,9g	60
	Proteínas/ <i>Proteins</i>	50g	6,6g	13,2
	Sal/ <i>Salt</i>	6g	0,3g	4,2

*VDR/DRI – Valor Diário Recomendado. 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 INFORMATION	
Condições de conservação/ <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>
Lote/Lot	O indicado no rótulo do produto/ <i>Indicated on product label</i>
Validade do produto/ <i>Shelf life</i>	18 meses, após a data de fabrico, garantindo as condições de conservação indicadas nesta tabela/ <i>18 months after production date, ensuring the storage conditions listed in this table</i>
Validade do produto após abertura/ <i>Shelf life after opening</i>	Mantêm-se os 18 meses após a data de fabrico, se forem garantidas as condições de conservação indicadas nesta tabela/ <i>18 months after production date if ensured the storage conditions listed in this table</i>
População alvo/ <i>Target population</i>	População em geral/ <i>Population in general</i>
Grupos de risco/ <i>Risk groups</i>	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		
Embalagem primária/ <i>Primary packaging</i>	Peso líquido unitário/ <i>Unit net weight</i>	25 g
	Material de embalagem/ <i>Packaging material</i>	Papel de alumínio/ <i>Aluminum paper</i>
	Código EAN/ <i>EAN Code</i>	5601273002156
Embalagem secundária/ <i>Secondary packaging</i>	Unidades por caixa/ <i>Units per box</i>	25 unidades/ <i>25 units</i>
	Peso líquido total/ <i>Total net weight</i>	25 x 25 g = 625 g

	Material de embalagem/ <i>Packaging material</i>	Caixa expositora em cartão/ <i>Cardboard Display box</i>
	Código EAN/ <i>EAN Code</i>	15601273002153
Embalagem terciária/ <i>Tertiary packaging</i>	Unidades por caixa/ <i>Units per box</i>	6 caixas expositoras/ <i>6 display boxes</i>
	Peso líquido total/ <i>Total net weight</i>	6 x 625 g = 3,75 Kg
	Material de embalagem/ <i>Packaging material</i>	Caixa em cartão/ <i>Cardboard box</i>
	Código ITF14/ <i>ITF14 Code</i>	25601273002150

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.*