

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Nome	Marmelada com Noz (5%)
Prazo de validade	12 Meses

CARATERÍSTICAS

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

INGREDIENTES

Polpa de Marmelo (marmelo, sorbato de potássio e metabisulfito de sódio*), açúcar e noz (5%)..*Proveniente da conservação da polpa de marmelo.

CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor exterior	<i>Castanha escura</i>
Cor interior	<i>Castanha escura</i>
Textura	<i>Sui generis</i>
Cheiro e sabor	<i>Sabor característico a doce, 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	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^4$	$> 10^4$
Contagem de Microrganismos a 30º C	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^4$	$>10^4$
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<10	NA	≥ 10
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausente em 25g		

NA – NÃO APLICÁVEL

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 "Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração" do Instituto Ricardo Jorge.

CARATERÍSTICAS DA EMBALAGEM

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

Caixa 450g	Forma de plástico em polipropileno
Tabuleiro 6kg	Forma de plástico em polipropileno

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA (POR 100g DE PRODUTO)

Energia	322 kcal/1358 kJ
Lípidos	4.2 g
Dos quais: Lípidos Saturados	0.4 g
Hidratos de Carbono total	67 g
Dos quais: Açúcares Totais	57.5 g
Fibras	5.3 g
Proteína	1.5 g
Sal	0.06 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

Sulfitos e frutos de casca rija (noz).

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 Fábrica Paupério
Constituição	Fidalguinhos, Milho, Sugar Wafer Baunilha, Coquinhos, Familiares, Princesa Negra, Lenas, torcidos com chocolate, argolas chocolate, Biscoitos de Vinho, Biscoitos de Cerveja, Palermos, Baunilhados, Limão, Fivelas Negras, Losangos, Húngara, Rosca Inglesa e Rolo sortido.
Peso Líquido	750 g
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), farinha de milho, ovos, soro de leite, lecitina de soja, levedantes químicos (Bicarbonato de sódio e Bicarbonato de amónio), sal, glucose, glúten de trigo, levedura, cacau em pó, côco ralado, amido de milho, antioxidante (metabissulfito de sódio), aromas (manteiga, limão, panetone, baunilha), canela em pó, vanilina, cerveja, vinho.
Cobertura de chocolate: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, lecitina soja, vanilina. Cobertura glaze: açúcar, clara ovo, ácido cítrico.

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 25° 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.

Lata 750g
(Constituído por 4 cusetes)

Cuvete PET 300 mic.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA (POR 100g DE PRODUTO)

Energia	470.7 kcal/1918.8 kJ
Lípidos	17 g
Dos quais: Lípidos Saturados	10.8 g
Hidratos de Carbono total	71.1 g
Dos quais: Açúcares Totais	32.2 g
Fibras	3 g
Proteína	7.9 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

Produto pronto a consumir

UTILIZAÇÃO PREVISTA

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

ALERGÉNIOS

GLÚTEN, OVOS, LEITE, SOJA, 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.