

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	
Nome	Sortido 150 anos - Miúdos e Graúdos
Constituição	Sortido de bolachas típicas: Sugar wafer Baunilha, Familiares, Coquinhos, Conventuais, Princesa Negra, Lenas
Peso Líquido	400g
Prazo de validade	12 meses após a data de produção do produto individual mais antigo
CARATERÍSTICAS	
Formato	Variavel



INGREDIENTES
Farinha de TRIGO, açúcar, gordura vegetal refinada [gordura de palma e estearina e antioxidantes (palmitato de ascorbilo e extracto rico em tocoferóis) e óleo de girassol refinado], OVOS e GEMAS, soro de LEITE, lecitina de SOJA, levedante químico (bicarbonato sódio, bicarbonato amónio), fermento, sal, glucose, aromas, côco ralado, cacau em pó, vanilina, antioxidante (metabiSULFITO de sódio). Cobertura de chocolate (açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau magro em pó, emulsionante (lecitina de SOJA) vanilina).

CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	
Cor exterior	Variável de cada bolacha
Cor interior	Variável de cada bolacha
Textura	Crocante própria de bolachas
Cheiro e sabor	Sabor característico de cada bolacha, sem odores desagradáveis, nem a bafio nem a ranço

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 <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.

Lata 400

Saco Plástico PEAD

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA (POR 100g DE PRODUTO)

Energia	2091 kJ /500 kcal
Lípidos	20.9 g
Dos quais: Lípidos Saturados	11.2 g
Hidratos de Carbono total	70 g
Dos quais: Açúcares Totais	35.7 g
Proteína	3.5 g
Fibra	5.97 g
Sal	0.58 g (0.23 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, 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.