

FT 75.01

ASSORTED CACAO INTENSITY
CARRÉS

EDIÇÃO: 01
REVISÃO: 00
DATA: 11.02.2025

1. NOME DO PRODUTO | PRODUCT NAME

PT Sortido de Carrés Cacao Intensity

EN Assorted Cacao Intensity Carrés



	CÓDIGO PRODUTO PRODUCT CODE	CÓDIGO EAN EAN CODE
Caixa Box	6031834	5600859212644

2. DESCRIÇÃO | DESCRIPTION

PT Um só produto com todos os nossos chocolates Intensity:

Chocolate Negro com 100% de cacau do Peru

Chocolate Negro com 85% de cacau do Madagáscar

Chocolate Negro com 75% de cacau de El Salvador

Chocolate Negro com 65% de cacau da República Dominicana

Chocolate Negro com 55% de cacau do Uganda

Chocolate Negro de Leite com 45% de cacau da Colômbia

EN One product with all our Intensity chocolates:

Dark Chocolate with 100% cacao from Peru

Dark Chocolate with 85% cacao from Madagascar

Dark Chocolate with 75% cacao from El Salvador

Dark Chocolate with 65% cacao from Dominican Republic

Dark Chocolate with 55% cacao from Uganda

Dark Milk Chocolate with 45% cacao from Colombia

3. INGREDIENTES | INGREDIENTS

PT Favas de cacau, açúcar, manteiga de cacau, **LEITE** magro em pó e emulsionante (lecitina de **SOJA**).

Cacau: mínimo de 45%.

EN Cocoa beans, sugar, cocoa butter, skimmed **MILK** powder and emulsifier (**SOY** lecithin). Cocoa solids: 45% minimum.

4. ALERGÉNIOS | ALLERGENS

ALERGÉNIOS ALLERGENS	CONTÉM CONTAIN	PODE CONTER MAY CONTAIN
Soja Soy	x	
Leite Milk	x	
Frutos de casca rija Traces of nuts		x

5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | NUTRITIONAL INFORMATION

QUANTIDADE POR 100G QUANTITY PER 100G		
Energia Energy	2341	kJ
	558	kcal
Lípidos Fat	41,2	g
Dos quais Saturados Of which Saturates	22,0	g
Hidratos de Carbono Carbohydrate	33,8	g
Dos quais Açúcares Of which Sugars	27,0	g
Proteínas Protein	10,8	g
Sal Salt	0,07	g

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

PARÂMETRO PARAMETER	VALOR VALUE	MÉTODO METHOD	LIMITE LIMIT
Melamina Melamin (mg/kg)	<0,5	Triplo Quad LC-MS/MS	2,5

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARÂMETRO PARAMETER	VALOR VALUE	MÉTODO METHOD	LIMITE LIMIT*
Contagem Microorganismos a 30°C (ufc/g)	2,3E2	ISO 4833-1:2013	1,0E4
Contagem Leveduras a 25°C (ufc/g)	<1,0E1	ISO 21527-1:2008	1,0E4
Contagem Bolores a 25°C (ufc/g)	<1,0E1	ISO 21527-1:2008	5,0E3
Contagem Enterobacteriaceae (ufc/g)	<1,0E1	ISO 21528-2:2017	1,0E3
Contagem de Escherichia coli (ufc/g)	<1,0E1	ISO 16649-2:2001	1,0E1
Contagem Staphylococcus coagulase+ (ufc/g)	<1,0E1	AFNOR 3M-01/09-04/03A	1,0E2
Pesquisa de Salmonella (/25g)	ausente	AFNOR-ABI 29/05-12/11	ND
Pesquisa de Listeria monocytogenes (/25g)	ausente	AFNOR-ABI 29/02-09/10	ND

*Conforme valores-guia INSA 2019.

FT 75.01

ASSORTED CACAO INTENSITY
CARRÉS

EDIÇÃO: 01
REVISÃO: 00
DATA: 11.02.2025

8. VALIDADE | SHELF LIFE

PT Período de validade: 18 meses (referência ao dia/ mês/ ano).

Menção: Consumir de preferência antes de.

EN Shelf life period: 18 months (reference to day/ month/ year).

Mention: Best before.

9. PESO(S) LÍQUIDO(S) | NET WEIGHT(S)

	PESO LÍQUIDO NET WEIGHT	PESO BRUTO GROSS WEIGHT
Caixa Box	36 g	70 g

10. TIPO(S) DE EMBALAGEM(NS) E ACONDICIONAMENTO | PACKAGING

	CAIXA EXPOSITORA DISPLAY BOX	CAIXA TRANSPORTE TRANSPORT BOX	PALETE PALLET
Caixa Box	6 un	26 caixas boxes	-

10.1. DIMENSÕES | SIZE

	CAIXA EXPOSITORA DISPLAY BOX (cm)	CAIXA TRANSPORTE TRANSPORT BOX (cm)
Caixa Box	8,5 x 8,3 x 8,5	6,0 x 7,5 x 9,7

*Comprimento x altura x largura | length x height x width

11. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO | CONSERVATION CONDITIONS

PT Conservar em local fresco e seco, entre 16 - 18°C.

EN Store in cool, dry place between 16 - 18°C.

12. HACCP

PT Produzido seguindo os princípios de Higiene e Segurança Alimentar do *Codex Alimentarius* e implementação do HACCP.

ELABORADO POR: Luciana Carvalho	APROVADO POR: Pedro Araújo	Página 3 de 4
------------------------------------	-------------------------------	---------------

FT 75.01

ASSORTED CACAO INTENSITY
CARRÉS

EDIÇÃO: 01
REVISÃO: 00
DATA: 11.02.2025

EN Produced following the principles of Food Hygiene and Safety of *Codex Alimentarius* and implementation of HACCP.

13. OGM | GMO

PT Com base na informação atualmente disponível, este produto não contém ingredientes abrangidos pelo Regulamento (CE) 1829/2003 ou a sua origem é de identidade preservada, estando, assim, fora do âmbito do referido Regulamento. O produto não requer, portanto, rotulagem específica adicional nos termos do Regulamento (CE) 1830/2003.

EN Based on the information currently available, this product does not contain ingredients covered by Regulation (EC) 1829/2003 or its origin is of preserved identity, thus being outside the scope of said Regulation. The product therefore does not require additional specific labeling under the terms of Regulation (EC) 1830/2003.

14. IRRADIAÇÃO | IRRADIATION

PT Este produto não foi tratado com radiação ionizante nem contém ingredientes irradiados.

EN This product has not been treated with ionizing radiation or contains irradiated ingredients.

15. MATERIAIS EM CONTACTO COM O PRODUTO | MATERIALS IN CONTACT WITH PRODUCT

PT Os materiais em contacto com o produto cumprem a legislação (CE) 1935/2004 sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.

EN Materials in contact with the product adheres to (EC) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food products.