



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Bolacha & Chocolate



1. Identificação do Produto:

Nome do Produto: Bolacha & Chocolate

Descrição do Produto: Camadas de chantilly e bolacha, chocolate entre camadas, cobertura de chocolate.

Condições de conservação: Conservar a -18°C

Prazo de Validade: 360 dias

4. Dimensões do produto:

Formato: Redondo

Peso Unitário: 1,5 kg

6. Informações Adicionais:

Alergénios: Contém cereais que contêm glúten, leite, sulfitos e produtos à base de leite e soja. Pode conter vestígios de frutos de casca rija e amendoim.

Condições especiais de utilização e conservação: Conservar a temperatura igual ou inferior -18° C. Depois de iniciar o processo de descongelação, não voltar a congelar. Descongelar aproximadamente 5 h entre 0° e 5° C. Conservar à mesma temperatura até 5 dias.

Não expor à luz solar.

Grupos de Risco: Diabéticos ou consumidores alérgicos a algum dos ingredientes.

Outras informações: Lote e prazo de validade indicados na etiqueta.

2. Composição (lista de ingredientes):

Lista de ingredientes: Bolacha (27%) [farinha de **TRIGO**, açúcar, gordura vegetal (palma), xarope de glucose e frutose, soro de **LEITE** em pó, levedantes (E500ii, E503ii), sal, emulsionante (lecitina de **SOJA**), antioxidante (**METABISSULFITO** de sódio)], água, gordura e óleos vegetais totalmente hidrogenados (palmiste, colza, girassol, milho, **SOJA**), chocolate (9%) [açúcar, gordura vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacau magro em pó, emulsionante (lecitina de **SOJA**, E476, E492) e aromas], açúcar, xarope de glucose, cacau em pó, **LEITE**, proteínas de **LEITE**, amido modificado, dextrose, gordura e óleos vegetais (palma, **SOJA**, girassol), sal, soro de **LEITE**, estabilizadores (E420ii, E463, E422), emulsionantes (E472e, lecitina de **SOJA**), gelificante (E440i), reguladores de acidez (E334, E331, E341), conservantes (E200, E202), espessante (E401), aromas e corante (E160a(ii), E160a).

3. Tipo de embalagem (apresentação):

Embalagem primária: Prato plástico com tampa / etiqueta. **Embalagem secundária:** Caixa de cartão com 1 unidades/ etiqueta/ fita-cola. **Paletização:** Embalagens secundárias por nível: 6. Níveis por palete: 15/ etiqueta/ filme estirável.

5. Características Sensoriais do Produto:

Aspeto - Redondo, compacto, coberto com chocolate.

Cor – Branca e castanha.

Odor – Sui-generis, a chantilly e chocolate.

Sabor – Sui-generis, a bolacha, chantilly e chocolate.

7. Caracterização Microbiológica do Produto:

Microrganismos	Critérios de Aceitação
Número de microrganismos a 30°C	<10 ⁵ ufc/ g
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/ g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/ g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g
Número de colónias de bolores e leveduras	<500 ufc/ g
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/ g

8. Caracterização Físico-Química do Produto:

Parâmetro	Teor médio (por 100 g)
Energia	1374 kJ/ 328 kcal
Lípidos	15 g
dos quais saturados:	13 g
Hidratos Carbono	45 g
dos quais açúcares:	28 g
Proteínas	3 g
Sal	0,3 g

Legislação base: Regulamento (UE) N.º 1169/2011, Portaria nº 65/90 de 25 de Janeiro, Regulamento (CE) Nº2073/2005 de 15 de Novembro.

OGM's: Este produto não contém ingredientes que necessitem de rotulagem de acordo com o regulamento (CE) 1829/2003 e Regulamento (CE) 1830/2003.