

FICHA TÉCNICA
CIOCONAT AVELÃ – SAQUETAS

Definição:

Preparado em pó para chocolate quente com sabor a avelã.

Ingredientes:

Açúcar, cacau em pó (25%), amido de milho, granulado de AVELÃ (3%), aromatizantes, sal, espessante: E410.

Pode conter vestígios de: FRUTOS DE CASCA RIJA, OVOS, SOJA, LEITE.

Dosagem:

110 ml de leite + 1 saqueta.

Validade:

3 anos após o seu fabrico; conservar num local fresco e seco.

Informação Adicional:

Sem glúten.

Declarações:

HACCP – De acordo com o Reg. 852/2004 e 853/2004 e posteriores alterações.

Rastreabilidade – De acordo com o Reg. 178/2008 e posteriores alterações.

OGM – O produto não contém e não é derivado de O.G.M. ao abrigo dos regulamentos 1829/2003/CE e 1830/2003/CE

Rotulagem – De acordo com o Reg. 1169/2011/CE

Embalagem – Os materiais e artigos destinados a entrar em contacto com os alimentos são adequados, conforme exigido no Reg. 1935/2004/CE e DM21/03/1973, atualizações subseqüentes e mudanças posteriores.

Caraterísticas Organoléticas:

Aparência: pó

Coloração: castanho

Aroma: típico

Sabor: típico

Caraterísticas Físicas e Químicas:

Humidade % < 4

Caraterísticas Microbiológicas:

Contagem Total em Placa U.F.C./g < 5000

Leveduras e Bolores U.F.C./g < 100

Valores Nutricionais (valores médios por 100g):

Energia: 1681 kJ / 398 kcal

Gorduras: 7,5 g

Das quais saturadas: 3,6 g

Carboidratos: 73 g

Dos quais açúcares: 55 g

Proteínas: 5,2 g

Sal: 0,78 g

DECLARAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS:

Em conformidade com o Anexo II do Regulamento (UE) nº 1169/2011.

ALERGÉNIOS	PRESENÇA NO PRODUTO	PRESENÇA POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA
<p>1 – Cereais que contenham glúten, nomeadamente: trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas, e produtos derivados, exceto:</p> <p>(a) xarope de glucose à base de trigo, incluindo dextrose (1); (b) maltodextrina à base de trigo (1); (c) xarope de glucose à base de cevada; (d) cereais utilizados na destilação de álcool, incluindo álcool etílico de origem agrícola;</p>	NÃO	NÃO
2 – Crustáceos e produtos derivados;	NÃO	NÃO
3 – Ovos e produtos derivados;	NÃO	SIM
<p>4 – Peixe e produtos derivados, exceto:</p> <p>(a) gelatina de peixe utilizada como transportadora de vitaminas ou carotenoides; (b) gelatina de peixe ou isinglass usada como agente clarificador em cerveja e vinho;</p>	NÃO	NÃO
5 – Amendoim e produtos derivados;	NÃO	NÃO
<p>6 – Soja e produtos derivados, exceto:</p> <p>(a) gordura e óleo de soja refinado (1); (b) mistura natural de tocoferóis (E306), tocoferol natural D-alfa, acetato de tocoferol natural D-alfa, e natural D-alfa tocoferol succinato de fontes de soja; (c) fitoesteróis e ésteres de fitoesteróis derivados de óleos vegetais de fontes de soja; (d) éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de fontes de soja;</p>	NÃO	SIM
<p>7 – Leite e produtos derivados (incluindo lactose), exceto:</p> <p>(a) trigo utilizado na destilação de álcool, incluindo álcool etílico de origem agrícola; (b) lactitol;</p>	NÃO	SIM
<p>8 – Frutos de casca rija, nomeadamente: amêndoa (<i>Amygdalus communis</i> L.), avelã (<i>Corylus avellana</i>), nozes (<i>Juglans regia</i>), caju (<i>Anacardium occidentale</i>), nozes pecãs (<i>Carya ilinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), castanha do pará (<i>Bertholia excelsa</i>), pistachio (<i>Pistacia vera</i>), nozes da Macadâmia ou Queensland (macadâmia ternifólia) e produtos derivados, exceto frutos utilizados na destilação de álcool, incluindo álcool etílico de origem agrícola;</p>	SIM	SIM
9 – Aipo e produtos derivados;	NÃO	NÃO
10 – Mostarda e produtos derivados;	NÃO	NÃO
11 – Sementes de sésamo e produtos derivados;	NÃO	NÃO
12 – Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/litro, em termos de total de SO ₂ a ser calculado para produtos como os propostos prontos para consumo ou reconstituídos de acordo com as instruções dos fabricantes;	NÃO	NÃO
13 – Tremoços e derivados;	NÃO	NÃO
14 – Moluscos e derivados;	NÃO	NÃO

(1) E produtos derivados na medida em que o processo a que tenham sido submetidos não é suscetível o aumento do nível de alergenicidade avaliado pela Autoridade em produtos de base dos derivados.