

**FICHA TÉCNICA**  
**CIOCONAT BRANCO – SAQUETAS**

**Definição:**

Preparado em pó para chocolate quente branco.

**Ingredientes:**

Açúcar, amido de milho, manteiga natural de cacau (9%), soro de LEITE em pó, LACTOSE, aromatizantes, sal, espessante: E466, emulsionante: lecitina de SOJA.

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

**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: creme

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: 1857 kJ / 440 kcal

Gorduras: 10 g

Das quais saturadas: 5,9 g

Carboidratos: 85 g

Dos quais açúcares: 67 g

Proteínas: 1,1 g

Sal: 0,95 g

**DECLARAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS:**

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

<b>ALERGÉNIOS</b>	<b>PRESENÇA NO PRODUTO</b>	<b>PRESENÇA POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA</b>
<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>	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
2 – Crustáceos e produtos derivados;	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
3 – Ovos e produtos derivados;	<b>NÃO</b>	<b>SIM</b>
<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>	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
5 – Amendoim e produtos derivados;	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
<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>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<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>	<b>SIM</b>	<b>SIM</b>
<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>	<b>NÃO</b>	<b>SIM</b>
9 – Aipo e produtos derivados;	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
10 – Mostarda e produtos derivados;	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
11 – Sementes de sésamo e produtos derivados;	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
12 – Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/litro, em termos de total de SO <sub>2</sub> a ser calculado para produtos como os propostos prontos para consumo ou reconstituídos de acordo com as instruções dos fabricantes;	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
13 – Tremoços e derivados;	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
14 – Moluscos e derivados;	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>

(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.