

Descrição do produto

Bolacha integral constituída por ingredientes de várias origens

Quantidade líquida

50 gr

Prazo de validade

08 meses

Características

Formato: rectangular | Dimensões: 8,5 x 6,5 x 0,2 cm | Peso unitário 10 g

Identificação da empresa

Nome: Vida Sadia, Unipessoal Lda.

Morada: Rua Vale Travelho, nº 2 – 1480-114 Pedreiras – Portugal

NIF: 509591809

Telefone: +351 244 482 702 / +351 919 458 732 | Email: geral@vidasadia.pt | Web: www.vidasadia.pt



Ingredientes:

Farinha de trigo integral tipo 150 (40,5%)

Flocos de aveia integrais (24,56%)

Açúcar mascavado

Azeite

Farinha de alfarroba

Sal

Canela

Origem

França ou Alemanha

Argentina

Malawi

Portugal

Portugal

Portugal

Índia

Tendo em conta as matérias-primas processadas na instalação onde o produto é fabricado, existe a possibilidade de ocorrência de contaminações cruzadas com ingredientes ou derivados dos produtos potencialmente alergénicos listados na Diretiva 2003/89/CE e todas as suas alterações posteriores.

Condições de armazenamento

Armazenar em local fresco e seco

Condições de transporte

Transportar à temperatura ambiente em veículo apropriado

Instruções de utilização

Consumir dentro do prazo de validade

Alergéneos

| | | | | |
|------------|---|----------------------|----------|---------|
| Glúten | X | Frutos de casca rija | Aipo | Tremoço |
| Crustáceos | | Soja | Mostarda | Molusco |
| Ovos | | Leite (lactose) | Sésamo | |
| Peixe | | Amendoim | Sulfitos | |

Pode conter vestígios de soja, sésamo e frutos de casca rija

OGM

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

Utilização prevista

Consumo alimentar

Consumidor alvo

População em geral

Grupos de risco

Intolerantes ao glúten

Rastreabilidade

O lote corresponde à identificação do produto, ano e semana de produção

Exemplo: SPAV1621 onde: SPAV1621 – Suprasnack Aveia
16 – ano de produção
21 – semana de produção

A validade corresponde ao dia, mês e ano

Exemplo: 230117 onde: 23 – dia
01 – mês
17 – ano

Acondicionamento / Embalamento

| | Embalamento primário | Embalamento secundário | Transporte |
|------------------|------------------------|----------------------------------|------------|
| Material | Filme em Polipropileno | Caixa de cartão canelado (84 un) | Europaleta |
| Comprimento (cm) | 12 | 36 | 120 |
| Largura (cm) | 6,5 | 21,5 | 80 |
| Altura (cm) | 2 | 16,8 | variável |

Informação Nutricional

| Parâmetro | Unidade | Valor nutricional médio por 100 g |
|---------------------------|-----------|-----------------------------------|
| Energia | Kcal / Kj | 440 / 1842 |
| Lípidos | g | 16,2 |
| dos quais saturados | g | 2,3 |
| dos quais monoinsaturados | g | 11,7 |
| dos quais polinsaturados | g | 2,1 |
| Hidratos de carbono | g | 58,3 |
| dos quais açúcares | g | 19,3 |
| Fibras | g | 11,5 |
| Proteínas | g | 8,5 |
| Sal | g | 0,7 |

Características organolépticas

Cor: castanho claro | Textura: Seca e rugosa | Cheiro e sabor: *Sui generis*

Características físico-químicas

| Parâmetro | Unidade | Valor nutricional médio por 100 g |
|-------------|---------|-----------------------------------|
| Cinza total | g | 1,4 |
| Humidade | g | 3,1 |
| Colesterol | mg | <1,0 |

Características microbiológicas

| | Valor máximo admissível | Referência |
|---|-------------------------|---|
| Contagem de microorganismos a 30°C | <1,0e+6 | AFNOR BIO – 12/35-05/13 |
| Contagem de bolores | <5,0e+2 | ISO 21527-2:2008 |
| Contagem de leveduras | <1,0e+4 | ISO 21527-2:2008 |
| Pesquisa de Esporos Clostrídeos Sulfito Redutores | <1,0e+3 | MI nº 156 (10.10.2013) (ISO 15213:2003) |