

## 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](mailto:geral@vidasadia.pt) | Web: [www.vidasadia.pt](http://www.vidasadia.pt)



### Ingredientes:

Farinha de centeio integral (30,84%)  
Farinha de trigo integral tipo 150 (15,42%)  
Frutose  
Óleo vegetal (girassol)  
Cacau (9,32%)  
Flocos de aveia integrais  
Geleia de cevada  
Sal

### Origem

França, Alemanha ou Espanha  
França ou Alemanha  
Paraguai ou Brasil  
Argentina  
Guiné, Gana ou Costa do Marfim  
Argentina  
Bélgica  
Portugal

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

### Alérgenos

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: SPCC 1621 onde:

SPCC 1621 – Suprasnack Cacau

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	450 / 1890
Lípidos	g	18,6
dos quais saturados	g	2,4
dos quais monoinsaturados	g	4,5
dos quais poliinsaturados	g	11,7
Hidratos de carbono	g	57,4
Dos quais açúcares	g	16,7
Fibras	g	9,8
Proteínas	g	8,4
Sal	g	0,5

### Características organolépticas

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

### Características físico-químicas

Parâmetro	Unidade	Valor nutricional médio por 100 g
Cinza total	g	1,7
Humidade	g	4,1
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)