




Descrição do Produto:	Embalagem 4 unidades – Folhado de Chocolate - Produto ultracongelado, acondicionado envolto em saco de plástico alimentar polipropileno.		
Origem:	Vila de Cucujães/ Portugal		
Ingredientes:	<p>MASSA (85%): farinha de trigo, óleos e gorduras: gordura palma parcialmente hidrogenada, óleo de colza e gordura carite, água, sal, emulsionantes (E322, E471, E475), antioxidante (E320, E310), aroma, regulador de acidez (E330), corante beta caroteno, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço.</p> <p>RECHEIO COM CACAU E SABOR A AVELÃS (15%): açúcar, gordura vegetal (palma, girassol) em proporções variáveis, cacau magro em pó (8,5 %), amido modificado, amido, emulsionante: lecitina de soja, pasta de avelãs, aroma, vanilina; Pode conter: leite, outros frutos de casca rija.</p> <p>OGM (Regulamento 1829/2003 e 1830/2003) : O produto não contém ingredientes provenientes de Organismos Geneticamente Modificados (autorizado ou não) de acordo com a legislação vigente.</p>		
Alergéneos	 Contém Alergénios a Bold		
Peso aproximado	100 gramas por unidade		
Modo de Preparação:	Deixar descongelar e pincelar o produto com ovo. Levar ao Forno a uma temperatura de 180°C durante 25 minutos		
Embalagem primária:	Cuvete e filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.		
Embalagem secundária:	C de cartão reciclável		
Armazenamento:	(Mantendo a cadeia de frio -18°C) No Frigorífico: 24 horas Em compartimento de gelo (0 estrelas): 3 dias Em congelador c/ *(-6°C): 1 semana Em congelador c/ **(-12°C): 1 mês Em congelador c/ ***/****(-18°C): até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem.		
Instruções de conservação:	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
Validade:	"Consumir de preferência antes de: 365 dias (dia, mês e ano).		
Características Organolépticas	Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a chocolate Sabor Característico a chocolate		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g		

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA								
	Valores Médios		Por 100g		por dose (100g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	1694	Kj	1694	Kj	20	%	8400	kJ	
	405	Kcal	405	Kcal	20	%	2000	Kcal	
Proteínas	5,7	g	5,7	g	11	%	50	g	
Hidratos de Carbono	43,9	g	43,9	g	16	%	270	g	
dos quais Açúcares	14,4	g	14,4	g	16	%	90	g	
Lípidos	22,7	g	22,7	g	32	%	70	g	
dos quais saturados	8,5	g	8,5	g	43	%	20	g	
Fibras Alimentares	1,3	g	1,3	g	5	%	25	g	
Sódio	0,4	g	0,4	g	15,6	%	2,4	g	
<p>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorias e nutrientes necessários para uma dieta equilibrada. Os valores apresentados correspondem a um adulto médio, calculados tendo por base uma dieta de 2000 kcal. As necessidades nutricionais podem ser maiores ou menores em função da idade, sexo, nível de atividade física e outros fatores.</p> <p>** DDR - Dose Diária Recomendada</p>									
Rotulagem:	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.								
Dados Logísticos	<p>Nº de unidades/saco: 4 Uni Nº de unidades de venda / cx: 11 cv Nº de cx / camada: 7 cx Nº de cx / palete: 70 cx Dimensão das paletes: 800 x 1200 m Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da palete, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).</p>								
Rastreabilidade:	<p>Sistema de Rastreabilidade Interna, desde a recepção das matérias-primas (ingredientes e auxiliares tecnológicos) e de materiais auxiliares (embalagens, etc) até à entrega do produto final, integrando todos os elementos do processo. Biblioteca de amostras, por lote fabricado. As amostras são guardadas até ao fim do seu prazo de validade, nas condições normais de conservação (-18 °C). O número de amostras a conservar na biblioteca é de 2 unidades/lote. Sistema de Codificação do Lote: L dd/mm/aa +nº fabrico. Ver unidade de venda (rotulagem) e embalagem exterior (caixa).</p>								
Generalidades:	Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.								
Processo de Fabrico:	Descrição do processo de fabrico por fluxograma.								
Comercializado por:									

Elaborado por:
Data:

Aprovado por:
Data

Descrição do Produto:	Folhado de Chocolate aperitivo – Embalagem de aproximadamente 260 g - Produto ultracongelado, acondicionado envolto em saco de plástico alimentar polipropileno.		
Origem:	Vila de Cucujães/ Portugal		
Ingredientes:	<p>MASSA (85%): farinha de trigo, óleos e gorduras: gordura palma parcialmente hidrogenada, óleo de colza e gordura carite, água, sal, emulsionantes (E322, E471, E475), antioxidante (E320, E310), aroma, regulador de acidez (E330), corante beta caroteno, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço.</p> <p>RECHEIO COM CACAU E SABOR A AVELÃS (15%): açúcar, gordura vegetal (palma, girassol) em proporções variáveis, cacau magro em pó (8,5 %), amido modificado, amido, emulsionante: lecitina de soja, pasta de avelãs, aroma, vanilina; Pode conter: leite, outros frutos de casca rija.</p> <p>OGM (Regulamento 1829/2003 e 1830/2003) : O produto não contém ingredientes provenientes de Organismos Geneticamente Modificados (autorizado ou não) de acordo com a legislação vigente.</p>		
Alergêneos	 Contém Alergénios a Bold		
Peso aproximado	20 gramas por unidade		
Modo de Preparação:	Deixar descongelar e pincelar o produto com ovo. Levar ao Forno a uma temperatura de 180°C durante 25 minutos		
Embalagem primária:	Cuvete e filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.		
Embalagem secundária:	 a de cartão reciclável		
Armazenamento:	(Mantendo a cadeia de frio -18°C) No Frigorífico: 24 horas Em compartimento de gelo (0 estrelas): 3 dias Em congelador c/ *(-6°C): 1 semana Em congelador c/ **(-12°C): 1 mês Em congelador c/ ***/****(-18°C): até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem.		
Instruções de conservação:	Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
Validade:	"Consumir de preferência antes de: 365 dias (dia, mês e ano).		
Características Organolépticas	Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a chocolate Sabor Característico a chocolate		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g		

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (≈20g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	1694	Kj	338,8	Kj	4	%	8400	kj
	405	Kcal	81	Kcal	4	%	2000	Kcal
Proteínas	5,7	g	1,1	g	2	%	50	g
Hidratos de Carbono	43,9	g	8,8	g	3	%	270	g
dos quais Açúcares	14,4	g	2,9	g	3	%	90	g
Lípidos	22,7	g	4,5	g	6	%	70	g
dos quais saturados	8,5	g	1,7	g	9	%	20	g
Fibras Alimentares	1,3	g	0,3	g	1	%	25	g
Sódio	0,4	g	0,1	g	3	%	2,4	g
<p>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorias e nutrientes necessários para uma dieta equilibrada. Os valores apresentados correspondem a um adulto médio, calculados tendo por base uma dieta de 2000 kcal. As necessidades nutricionais podem ser maiores ou menores em função da idade, sexo, nível de atividade física e outros fatores.</p> <p>** DDR - Dose Diária Recomendada</p>								
Rotulagem:	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.							
Dados Logísticos	<p>Nº de unidades/saco: 4 Uni Nº de unidades de venda / cx: 11 cv Nº de cx / camada: 7 cx Nº de cx / palete: 70 cx Dimensão das paletes: 800 x 1200 m Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da palete, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).</p>							
Rastreabilidade:	<p>Sistema de Rastreabilidade Interna, desde a recepção das matérias-primas (ingredientes e auxiliares tecnológicos) e de materiais auxiliares (embalagens, etc) até à entrega do produto final, integrando todos os elementos do processo.</p> <p>Biblioteca de amostras, por lote fabricado. As amostras são guardadas até ao fim do seu prazo de validade, nas condições normais de conservação (-18 °C). O número de amostras a conservar na biblioteca é de 2 unidades/lote.</p> <p>Sistema de Codificação do Lote: L dd/mm/aa +nº fabrico. Ver unidade de venda (rotulagem) e embalagem exterior (caixa).</p>							
Generalidades:	Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.							
Processo de Fabrico:	Descrição do processo de fabrico por fluxograma.							
Comercializado por:								

Elaborado por:
Data:

Aprovado por:
Data