DESCRIÇÃO DO PRODUTO	
Nome	Sortido 150 anos - Miúdos e Graúdos
Constituição	Sortido de bolachas típicas: Sugar wafer Baunilha, Familiares, Coquinhos, Conventuais, Princesa Negra, Lenas
Peso Líquido	1000g 300g
Prazo de validade	12 meses após a data de produção do produto individual mais antigo
CARATERÍSTICAS	
Formato	*Variavel*



INGREDIENTES
Farinha de TRIGO, açúcar, gordura vegetal refinada [gordura de palma e estearina e antioxidantes (palmitato de ascorbilo e extracto rico em tocoferóis) e óleo de girassol refinado], OVOS e GEMAS, soro de LEITE, lecitina de SOJA, levedante químico (bicarbonato sódio, bicarbonato amónio), fermento, sal, glucose, aromas, côco ralado, cacau em pó, vanilina, antioxidante (metabiSULFITO de sódio). Cobertura de chocolate (açucar, gordura vegetal hidrogenada, cacau magro em pó, emulsionante (lecitina de SOJA) vanilina).

CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	
Cor exterior	*Variável de cada bolacha*
Cor interior	*Variável de cada bolacha*
Textura	*Crocante própria de bolachas*
Cheiro e sabor	*Sabor característico de cada bolacha, sem odores desagradáveis, nem a bafio nem a ranço*

CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Parâmetro	**Unidade (UFC/g)**		
	Satisfatório	**No limite**	**Insatisfatório**
Contagem de bolores e leveduras a 25º C	$< 10^4$	10^4 -$<10^6$	$\geq 10^6$
Contagem de Microrganismos a 30º C	$< 10^4$	10^4 -$<10^6$	$\geq 10^6$
Contagem de *Escherichia coli*	<20	20 -$\leq 10^2$	$>10^2$
Pesquisa de *Salmonella*	Ausente em 25g		

NOTA: Não existe legislação que estabeleça critérios e valores máximos recomendáveis para os parâmetros microbiológicos. Assim sendo, consideram-se como parâmetros e valores admissíveis os recomendados no documento "*Diretrizes para avaliar a segurança microbiológica de alimentos pronto a comer colocados no mercado*" da Health Protection Agency.

CARATERISTICAS DA EMBALAGEM	
Todos os materiais de embalagem são adequados para o contacto com os alimentos.	
Lata 1000g **Latas 300g**	Saco Plástico PEAD

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA (POR 100g DE PRODUTO)	
Energia	2091 kJ /500 kcal
Lípidos	20.9 g
Dos quais: Lípidos Saturados	11.2 g
Hidratos de Carbono total	70 g
Dos quais: Açúcares Totais	35.7 g
Proteína	3.5 g
Fibra	5.97 g
Sal	0.58 g (0.23 g)

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
Conservar em local fresco e seco. Proteger do calor e humidade.	Sem condições especiais. Transportar ao abrigo do calor e humidade.
A exposição ao calor pode provocar a alteração do chocolate e a formação de manchas brancas na superfície.	

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
Produto pronto a consumir

UTILIZAÇÃO PREVISTA	
Consumidor alvo	População em geral
Grupos de risco	Intolerantes aos alergénios mencionados

ALERGÉNIOS
GLÚTEN, OVOS, SOJA, LEITE, SULFITOS. Pode conter vestígios de FRUTOS DE CASCA RIJA

OGM's
O produto não é abrangido pelo âmbito de aplicação dos Regulamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, ou seja, não contem nem é composto por OGM, nem foi produzido a partir de OGM, nem contem ingredientes produzidos a partir de OGM

RADIAÇÃO IONIZANTE
Este produto não sofre, em qualquer fase do processo de produção, qualquer tratamento com radiação ionizante.