



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 12.69 – Bolas Cereal Negro

Edição: 00 / 02.17

Página 1 de 3

1. DESCRIÇÃO

Cereal crocante coberto de chocolate negro.

2. COMPOSIÇÃO QUALITATIVA

Chocolate (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, manteiga concentrada, emulsionante: (E322, E476), e aroma), cereal extrusado (farinha de arroz, farinha de trigo, malte em pó, açúcar, leite magro em pó e sal), espessante (E414).

Conteúdo de matéria seca total do cacau: 44% mínimo

3. PRAZO DE VALIDADE

12 meses a partir da data de fabrico.

4. EMBALAGEM

Caixa de cartão com saco plástico interno de polipropileno azul. Peso neto 6Kg.

5. CONSERVAÇÃO

Conservar em lugar fresco e seco. Temperatura 15 a 25°C. Humidade relativa inferior a 65%.

6. APLICAÇÃO

Direta.

7. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetro	Tolerância	Método
Aspeto	Bola semi-crocante de cor castanho escuro	Organolético E02
Sabor	Característico a cereal com chocolate	Organolético E02
Humidade do cereal	<6%	Estufa E06
Tamanho unidade	16 – 18 mm	

8. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Tolerância	Método
Aeróbios mesófilos	< 10000 ufc/g	ISO 4833:1991
Enterobactérias totais	<10 ufc/g	NF-V-08-054
Bolores e Leveduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527:2008



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 12.69 – Bolas Cereal Negro

Edição: 00 / 02.17

Página 2 de 3

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Dados teóricos segundo fontes bibliográficas.

Valor Energético Medio KJ / Kcal (Por 100g)	1719 KJ / 411 Kcal
Proteínas (g / 100g)	5,3 ± 0,5
Hidratos de Carbonos (g / 100g)	64,5 ± 2
Dos quais açucares	42,0 ± 2
Lípidos (g / 100g)	23,2 ± 2
Dos quais saturados	14,6 ± 2
Fibra Dietética (g / 100g)	2,72 ± 0,5
Sal (g / 100g)	0,26 ± 0,05


10. ALERGÉNIOS

Alergénio	Contem	Pode Conter	Não Contem
Cereais que contenham glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou suas variedades híbridas) e produtos derivados	X		
Crustáceos e produtos a base de crustáceos			X
Ovos e produtos a base de ovos			X
Pescado e produtos a base de pescado			X
Amendoins e produtos a base de amendoins		X	
Soja e produtos a base de soja		X Lecitina de Soja	
Leite e seus derivados (incluindo a lactose)	X Lactose e Proteína		
Frutos de casca, (amêndoas, avelas, nozes (de nogal), anacardos, peca, castanhas de Pará, pistácios, nozes de macadâmia e nozes da Austrália) e produtos derivados		X Avelã e Amendoa	
Aipo e produtos derivados			X
Mostarda e produtos derivados			X
Sementes de sésamo e produtos a base de sésamo			X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresso como SO ₂			X
Tremoços e produtos a base de tremoços			X
Moluscos e produtos a base de moluscos			X

11. OGM

Este produto não é de origem geneticamente modificado (GMO).

De acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003, este produto não tem que ser declarado

	FICHA TÉCNICA	Mod. 010 Edição: 00 / 07.10
	FT 12.69 – Bolas Cereal Negro Edição: 00 / 02.17	Página 3 de 3

como tal.

12. IONIZAÇÃO

Este produto não contém ingredientes tratados por ionização.

13. CONTAMINANTES

Cumpram com o Regulamento (CE) nº 1881/2006 na qual se fixa o conteúdo máximo de determinados contaminantes nos produtos alimentícios.

14. PESTICIDAS

Cumpram com o Regulamento (CE) nº 396/2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas nos alimentos e para os alimentos de origem vegetal e animal.

15. ROTULAGEM

Cumpram com o Regulamento (CE) nº 1169/2011 relativo à prestação de informação ao consumidor.

16. OUTRAS INFORMAÇÕES

Documento elaborado a partir de informações cedidas pelo fornecedor. Toda a informação contida neste documento é a tradução fiel do seu original.
