



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 04.100 – Chocolate Mix Crispies Misto

Edição: 01 / 09.25

Página 1 de 4

1. INGREDIENTES

Cereais de leite:

- Chocolate de leite 51,96%
- Cereais 37,14%
- Cacau 10.90%

Cereais de chocolate branco:

- Chocolate branco 75.00%
- Cereais 25,00%

Cereais de chocolate escuro:

- Chocolate escuro 66.00%
- Cereais 18,00%
- Cacau 16.00%

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO E PROCESSO

Produto obtido com cereais extrudidos tipo sb (farinha de milho (41%), farinha de trigo (27%), farinha de arroz (23%), açúcar (7%), extrato de malte de cevada (1,8%), sal (0,2%), coberto com:

- Chocolate de leite (açúcar, leite gordo em pó (13%), manteiga de cacau, massa de cacau (12,5%).

emulsionante: lecitina de soja, aroma natural de baunilha);

- Chocolate branco (açúcar, manteiga de cacau 29%, leite em pó gordo 15%, soro de leite em pó, leite em pó magro. emulsionante: lecitina de soja, aroma natural de baunilha);

- Chocolate negro: (açúcar, 47%, massa de cacau 45,5%, manteiga de cacau 7,2%, emulsionante: lecitina de soja 0,5%, aroma natural de baunilha).

Agentes de revestimento: E414, xarope de glucose, sacarose, etanol, E904, óleo vegetal, E330.

São o resultado da união do cereal extrudido com a explosão energética do chocolate de leite, branco e negro.

3. ASPETO

Típico de chocolate de leite, branco e negro de formas esféricas um tanto regulares.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Humidade	Máx. 2%
Rancidez (Kreiss Reaction)	Negativo
F.F.A. % Acido Oleico	Máx. 2%
Matéria gorda (éter de petróleo)	63% ± 3

	FICHA TÉCNICA	Mod. 010
	FT 04.100 – Chocolate Mix Crispies Misto Edição: 01 / 09.25	Página 2 de 4

Proteína (N x 6,25)	(14 ± 2) % s.s.
Cinza	3% s.s. max.
Lípidos	58 – 62 % Max.
Nº Iodo (Wijs)	90 ± 5
Número Peroxido	Max. 2,2 meq de O ₂ / kg

5. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Micotoxinas	Reg. CE 2023/915 • Aflatoxina B1 < 2,0 µg/Kg • Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 < 4,0 µg/Kg • Ocratoxina A < 3,0 µg/Kg
Resíduos de Pesticidas	Limites do Reg. 396/2005 da CE, integrado pelo Reg. 178/2006 da CE, que introduz o Anexo I (lista de substâncias) e pelo Reg. 149/2008 da CE, que introduz os Anexos II, III e IV sobre os LMR de pesticidas
Alergénios	Glúten, Leite, Soja (Reg EU 1169/2011 anexo II)
OGM	O produto não contém organismos geneticamente modificados, nem passou por manipulações ou processos que preveem seu uso (Reg. CE 1829-1830 de 2003).

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem total de microrganismos	Max 10.000 UFC. / g
Enterobactérias	< 100 UFC. / g
Bolores e Leveduras	Max. 100 UFC. / g
E. coli	Ausente / 25 g
Listeria monocytogenes	Ausente / 25 g
Salmonella	Ausente / 25 g

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS E DE APRESENTAÇÃO

- Odor: Típico (sem odores estranhos).
- Sabor: Característica (ausência de sabores estranhos).
- Cor: Típico, Homogêneo.
- Prazo de Validade: 12 meses a partir da data de fabrico, se armazenado em ótimas condições, em local fresco e seco.
- Modo de armazenamento e acondicionamento: Recomenda-se manter as embalagens intactas em local fresco e seco, longe de fontes de calor e exposição direta à luz solar, a uma temperatura entre + 15 ° C e + 18 ° C. Uma vez aberta, a embalagem deve ser armazenada na mesma temperatura, adequadamente fechada.
- Uso pretendido: Lanche doce ou ingrediente de pastelaria e gelataria.



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 04.100 – Chocolate Mix Crispies Misto

Edição: 01 / 09.25

Página 3 de 4

- Perigos relacionados ao uso inadequado: Produto não adequado para consumo abaixo de 36 meses de idade e para pessoas intolerantes / alérgicas ao leite, glúten, soja e frutos de casca rija.
- Transporte: Standard ($\leq 15^{\circ}\text{C}$).
- Unidades: 500g; 1 Kg; 5 Kg; 10 Kg.
- Embalagens: Balde PP em vários tamanhos ou saco LDPE.
 - Informações sobre o descarte: Embalagem primária: Plástico - PET 1/PP 5/PEAD 5. Rótulo: Papel - PAP 22. Embalagem secundária: Cartão - PAP 22
- Paletização: Standard

8. VALORES NUTRICIONAIS POR 100G DE PRODUTO COMESTÍVEL

Valor Energético	468,74 Kcal / 1960,40 KJ
Lípidos	18,45 g
Dos quais ácidos gordos saturados	9,26 g
Hidratos de Carbono	73,74 g
Dos quais açúcares	62,21 g
Fibras	3,13 g
Proteínas	4,45 g
Sal (sódio)	1,65 mg

9. INFORMAÇÃO ALERGÉNICA

Alergénio	Ingrediente	Na mesma linha de fabrico	Presença na unidade fabril	Perigo de contaminação cruzada SIM / NÃO / NA
Cereais com glúten e produtos derivados.	x			NA
Crustáceos e produtos à base de crustáceos.				Não
Moluscos e produtos a base de moluscos.				Não
Ovos e produtos a base de ovo.				Não
Peixe e produtos à base de peixe.				Não
Amendoins e produtos à base de amendoins.			x Embalado a vácuo	Não
Soja e produtos a base de soja.	x			NA
Leite de vaca e seus derivados (incluindo a lactose).	x			NA
Frutos de casca rija: Amêndoas, avelãs, nozes, caju, castanha do Brasil, pistácios,		X (Avelas, Amêndoas)	X (Nozes, Pistácios)	Sim



FICHA TÉCNICA

Mod. 010

FT 04.100 – Chocolate Mix Crispies Misto

Edição: 01 / 09.25

Página 4 de 4

nozes da Macadâmia e nozes da Austrália.				
Sementes de sésamo e produtos a base de sementes de sésamo.				Não
Sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/litro expresso como SO ₂ .		X (Como resíduo)	x	Não
Aipo e produtos derivados.				Não
Mostarda e produtos derivados.				Sim
Tremoços e produtos à base de tremoços.				Não

10. IRRADIAÇÃO

O produto não foi submetido à tratamento por irradiação de acordo com a Diretiva 1999/2 / CE, 1999/3 / CE respeitantes aos alimentos e ingredientes alimentares tratados por radiação ionizante

11. CONFORMIDADE DA EMBALAGEM

A embalagem cumpre com:

- Regulamento (CE) nº 1935/2004 relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- Regulamento (UE) nº 10/2011 relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- Regulamento (CE) nº 2023/2006 relativo às boas práticas de fabrico de materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos
- Diretiva 94/62 relativa às embalagens e aos resíduos de embalagens

12. OUTRAS INFORMAÇÕES

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