



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique **Crunchy Frutos Silvestres/ Wild** **Fruits/ Fruits Sauvages**

PG05 Doc 07.12.38

Revisão: 05

Data: 11.03.2025

1. Descrição do produto/ Descripción del producto/ Product description/ Description du produit

1.1 Designação Comercial/ Nombre Comercial/ Business name/ Nom Commercial

Crunchy frutos silvestres/ Crunchy wild fruits/ Crunchy fruits sauvages

1.2 Descrição/ Descripción/ Description

PT: Produto para a preparação de cobertura e recheio crocante de chocolate branco com sabor a frutos silvestres

ES: *Producto para la preparación de cobertura y relleno crocante de chocolate blanco con sabor a frutos silvestres*

EN: *Product for the preparation of toppings and crunchy filling of white chocolate flavoured with wild fruits*

FR: *Produit pour la préparation du couverture et fourrage croquante du chocolat blanc à la saveur de fruits sauvages*

1.3 Formato/ Formato/ Format

PT: Balde de 3 kg

ES: *Cubo de 3 kg*

EN: *Bucket of 3 kg*

FR: *Seau de 3 kg*

1.4 Condições de armazenamento e método de transporte e distribuição/ Condiciones de almacenamiento y método de transporte y distribución/ Storage conditions and method of transport and distribution/ Conditions de stockage et mode de transport et de distribution

PT: O produto deve ser conservado fechado a temperaturas entre 15 °C e 20 °C, num local seco, fresco e isento de odores. Manter fora do contato com a luz solar. Após abertura consumir num período máximo de 30 dias. Deverá ser mantido nos recipientes de origem fechados. Não sobrepor paletes de produto que possam danificar a embalagem.

ES: *El producto debe conservarse cerrado a temperaturas entre 15 °C y 20 °C, en un lugar seco, fresco y exento de olores. Mantener fuera del contacto con la luz solar. Después de la apertura consumir como máximo en un período de 30 días Deberá mantenerse en los recipientes de origen cerrados. No sobreponer paletas de producto que puedan dañar el embalaje.*

EN: *The product should be kept closed at temperatures between 15 ° C and 20 ° C, in a dry, cool and odor free place. Keep out of contact with sunlight. After opening, consume within a maximum period of 30 days. It should be kept in sealed containers of origin. Do not overlap product pallets that could damage packaging*

FR: *Le produit doit être maintenu fermé à des températures comprises entre 15 et 20 ° C dans un endroit sec, frais et sans odeur. Ne pas entrer en contact avec la lumière du soleil. Après ouverture, consommer au maximum dans un délai de 30 jours Il devrait être conservé dans des récipients d'origine scellés. Ne chevauchez pas les palettes de produits qui pourraient endommager l'emballage.*

1.5 Validade/ Validez/ Shelf life/ Validité

PT: O produto após o embalamento e sem a deterioração da embalagem de origem tem uma validade de 12 meses, o prazo de validade encontra-se visível na embalagem.

ES: *El producto después del envasado y sin el deterioro del embalaje de origen tiene una validez de 12 meses, la fecha de caducidad es visible en el envase.*

EN: *The product after packaging and without deterioration of the original packaging has a validity of 12 months, the expiry date is visible on the packaging.*

FR: *Le produit après emballage et sans détérioration de l'emballage d'origine a une validité de 12 mois, la durée de conservation est visible en l'emballage.*



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique **Crunchy Frutos Silvestres/ Wild** **Fruits/ Fruits Sauvages**

PG05 Doc 07.12.38

Revisão: 05

Data: 11.03.2025

1.6 Utilização/ Uso/ Use/ Utiliser

PT: Produto alimentar para uso industrial

ES: *Producto alimenticio para uso industrial*

EN: *Food product for industrial use*

FR: *Produit alimentaire à usage industriel*

1.7 População-alvo/ Población objetivo/ Target population/ Population cible

PT: Os produtos podem ser consumidos pelo público em geral, estando incluídos os grupos de risco, crianças, idosos, grávidas e imunodeprimidos, exceto pelo público intolerante aos alérgenos mencionados – caso aplicável.

ES: *Los productos pueden ser consumidos por el público en general, estando incluidos los grupos de riesgo, niños, ancianos, embarazadas e inmunodeprimidos, excepto por el público intolerante a los alérgenos mencionados - en su caso.*

EN: *The products may be consumed by the general public, including at-risk groups, children, the elderly, pregnant women and immunocompromised persons, except for those intolerant of the allergens mentioned - if applicable.*

FR: *Les produits peuvent être consommés par le grand public, y compris les groupes à risque, les enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées, à l'exception du public intolérant mentionné ci-dessus - le cas échéant.*

1.8 Origem/ Origen/ Origin/ Origine

PT: Produto fabricado em Portugal com ingredientes U.E e não U.E

ES: *Producto fabricado en Portugal con ingredientes U.E y no U.E*

EN: *Product manufactured in Portugal with EU and non-EU ingredients*

FR: *Produit fabriqué au Portugal avec des ingrédients U.E et non U.E.*

2. Características do produto/ Características del producto/ Product characteristics/ **Caractéristiques du produit**

2.1 Ingredientes/ Ingredients/ Ingrédients

PT: açúcar, pedaços de wafer (23%) [farinha de **TRIGO**, gordura e óleo vegetal (palma e coco), emulsionante (lecitina de **SOJA**), sal], gorduras vegetais (girassol e palma), gordura vegetal hidrogenada (palmiste, babaçu, coco), **LEITE** gordo em pó, arandos, **LACTOSE**, aromas, emulsionante (lecitina de **SOJA** e girassol) e corante alimentar (E120).

ES: *azúcar, trozos de oblea (23%) [harina de **TRIGO**, grasa y aceite vegetal (palma y coco), emulgente (lecitina de **SOJA**), sal], grasas vegetales (girassol y palma), grasa vegetal hidrogenada (palmiste, babassú, coco), **LECHE** entera en polvo, arándanos rojos, **LACTOSA**, aromas, emulgente (lecitina de **SOJA** y girassol) y colorante alimentario (E120).*

EN: *sugar, wafer pieces (23%) [**WHEAT** flour, vegetable fat and oil (palm and coconut), emulsifier (**SOY** lecithin), salt], vegetable fats (sunflower and palm), hydrogenated vegetable fat (palm kernel, babassu, coconut), whole **MILK** powder, cranberries, **LACTOSE**, flavorings, emulsifier (**SOY** and sunflower lecithin) and food coloring (E120).*

FR: *sucre, morceaux de gaufrette (23%) [farine de **BLÉ**, graisses et huiles végétales (palme et noix de coco), émulsifiant (lécithine de **SOJA**), sel], graisses végétales (tournesol et palme), graisses végétales hydrogénées (palmiste, babassu, noix de coco), **LAIT** entier en poudre, canneberges, **LACTOSE**, arômes, émulsifiant (lécithine de **SOJA** et de tournesol) et colorant alimentaire (E120).*

2.2 Características organolépticas/ Características organolépticas/ Organoleptic characteristics/ **Caractéristiques organoleptiques**

PT: Sabor e odor característico, textura firme



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique **Crunchy Frutos Silvestres/ Wild Fruits/ Fruits Sauvages**

PG05 Doc 07.12.38

Revisão: 05

Data: 11.03.2025

ES: Sabor y olor de chocolate, textura firme

EN: Characteristic taste and odor, firm texture

FR: Saveur et odeur de chocolat, texture ferme

2.3 Características microbiológicas/ Características microbiológicas/ Microbiological characteristics Caractéristiques microbiologiques

Parâmetros/ Parámetros/ Parameters/ Paramètres	Limites/ Límite/ Limits/ Limites
Contagem de bolores e leveduras/ Recuento de mohos y levaduras / Count of moulds and yeasts/ Comptage de moisissures et levures	< 5 x 10 ² UFC/ g/ CFU/ g
Contagem de microrganismos aeróbios totais/ Recuento de microorganismos aerobios totales/ Count of total aerobic microorganisms/ Comptage total des microorganismes aérobies	< 1 x 10 ³ UFC/ g/ CFU/ g
Contagem/ Recuento/ Count/ Comptage <i>Staphylococcus coagulase</i> +	≤ 1 x 10 ² UFC/ g/ CFU/ g
Contagem/ Recuento/ Count/ Comptage <i>E. coli</i>	≤ 1 x 10 ¹ UFC/ g/ CFU/ g
Pesquisa/ Investigación/ Research/ Recherche de <i>Salmonella</i> spp	Negativo/ Negative/ Négatif / 25 g
Pesquisa/ Investigación/ Research/ Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo/ Negative/ Négatif/ 25 g

2.4 Características físico-químicas/ Características físico-químicas/ Physical-chemical characteristics/ Caractéristiques physico-chimiques

Parâmetros/ Parámetros/ parameters/ Paramètres	Limites/ Límite/ Limits/ Limites
pH (Escala de Sorensen a 20°C/ Échelle de Sorensen à 20 ° C)	6,4 ± 0,2
aw	0,67 ± 0,5
° Brix	55 ± 5

2.5 Características nutricionais/ Características nutricionales/ Nutritional characteristics/ Caractéristiques nutritionnelles

Informação nutricional/ Información nutricional/ Nutrition declaration/ Déclaration nutritionnelle	Por 100 g de produto/ Por 100 g de producto/ Per 100 g of product/ Par 100 g de produit
Energia/ Valor energético/ Energy/ Énergie	2605 kJ/ 623 kcal
Lípidos/ Grasas/ Fat/ Graisses	42,4 g
dos quais saturados/ de las cuales saturados/ of which saturates/ dont saturés	11,5 g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate/ Glucides	57,4 g
dos quais açúcares/ de los cuales azúcares/ of which sugars/ dont sucres	52,9 g
Proteínas/ Protein/ Protéines	2,90 g
Sal/ Salt/ Sel	0,03 g

2.6 Alergénios/ Alérgenos/ Allergens/ Allergènes



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique **Crunchy Frutos Silvestres/ Wild** **Fruits/ Fruits Sauvages**

PG05 Doc 07.12.38

Revisão: 05

Data: 11.03.2025

<p style="text-align: center;">Alergénios/ Alérgenos/ Allergens/ Allergènes</p>	<p>PT: Usado como ingrediente/ ES: Utilizado como ingrediente/ EN: Used as an ingredient/ FR: Utilisé comme ingrédient</p>	<p>PT: Usado na mesma linha de produção/ ES: Usado en la misma línea de producción/ EN: Used on the same production line/ FR: Utilisé sur la même ligne de production</p>	<p>PT: Usado na mesma fábrica/ ES: Usado en la misma fábrica/ EN: Used in the same factory/ FR: Utilisé dans la même usine</p>
<p>PT: Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais ES: Cereales que contengan gluten y productos derivados EN: Cereals containing gluten and products thereof FR: Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales</p>	+	+	+
<p>PT: Crustáceos e produtos à base de crustáceos ES: Crustáceos y productos a base de crustáceos EN: Crustaceans and products thereof FR: Crustacés et produits à base de crustacés</p>	-	-	-
<p>PT: Ovos e produtos à base de ovos ES: Huevos y productos a base de huevos EN: Eggs and products thereof FR: Oeufs et produits à base d'oeufs</p>	-	-	+
<p>PT: Peixe e produtos à base de peixe ES: Pescado y productos a base de pescado EN: Fish and products thereof FR: Poissons et produits à base de poissons</p>	-	-	-
<p>PT: Amendoim e produtos à base de amendoim ES: Cacahuètes y productos a base de cacahuètes EN: Peanuts and products thereof FR: Arachides et produits à base d'arachides</p>	-	-	-
<p>PT: Soja e produtos à base de soja ES: Soja y productos a base de soja EN: Soybeans and products thereof FR: Soja et produits à base de soja</p>	+	+	+
<p>PT: Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose) ES: Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa) EN: Milk and products thereof (include lactose) FR: Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)</p>	+	+	+
<p>PT: Frutos de casca rija e produtos à base destes frutos ES: Frutos de cáscara y productos derivados EN: Nuts and products thereof FR: Fruits à coque et produits à base de ces fruits</p>	-	+	+
<p>PT: Aipo e produtos à base de aipo ES: Apio y productos derivados EN: Celery and products thereof FR: Céleri et produits à base de céleri</p>	-	-	-
<p>PT: Mostarda e produtos à base de mostarda ES: Mostaza y productos derivados EN: Mustard and products thereof FR: Moutarde et produits à base de moutarde</p>	-	-	-
<p>PT: Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo ES: Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo EN: Sesame seeds and products thereof FR: Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</p>	-	-	+
<p>PT: Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO₂ total ES: Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total EN: Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ FR: Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total</p>	-	-	-
<p>PT: Tremoço e produtos à base de tremoço ES: Altramuces y productos a base de altramuces EN: Lupin and products thereof FR: Lupin et produits à base de lupin</p>	-	-	-



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique **Crunchy Frutos Silvestres/ Wild** **Fruits/ Fruits Sauvages**

PG05 Doc 07.12.38

Revisão: 05

Data: 11.03.2025

Alergénios/ Alérgenos/ Allergens/ Allergènes	PT: Usado como ingrediente/ ES: Utilizado como ingrediente/ EN: Used as an ingredient/ FR: Utilisé comme ingrédient	PT: Usado na mesma linha de produção/ ES: Usado en la misma línea de producción/ EN: Used on the same production line/ FR: Utilisé sur la même ligne de production	PT: Usado na mesma fábrica/ ES: Usado en la misma fábrica/ EN: Used in the same factory/ FR: Utilisé dans la même usine
PT: Moluscos e produtos à base de moluscos ES: Moluscos y productos a base de moluscos EN: Molluscs and products thereof FR: Mollusques et produits à base de mollusques	-	-	-

Legenda/ Leyenda/ Subtitle/ Légende: (+) Presente/ Present/ Présent; (-) Ausente/ Absent/ Absent

2.7 Ingredientes OGM/ Ingredientes GMO/ Ingrédients OGM

PT: Isenção de organismos geneticamente modificados e/ ou derivados de OGM's, de acordo com a legislação em vigor.

ES: Exención de organismos modificados genéticamente y / o derivados de OGM's, de acuerdo con la legislación vigente.

EN: Exemption of genetically modified organisms and / or derived from GMOs, according to the legislation in force.

FR: Exemption des organismes génétiquement modifiés et / ou dérivés d'OGM, conformément à la législation en vigueur.

3. Modo de preparação/ Modo de preparación/ Preparation mode/ Mode de préparation

PT: Aplicação direta.

ES: Aplicación directa.

EN: Direct application.

FR: Application directe.

4. Embalagem primária/ Embalaje primario/ Primary package/ Emballage primaire

PT: O produto apresenta-se embalado em baldes de polipropileno de 3 kg. A embalagem é inócua e adequada ao contacto com géneros alimentícios, a qual garante a conservação do produto. Tal significa, que esta deverá apresentar-se sem quaisquer sinais de deterioração e isenta de contaminações físicas gerais.

ES: El producto se presenta envasado en baldes de polipropileno de 3 kg. El embalaje es inocuo y adecuado al contacto con los alimentos, que garantiza la conservación del producto. Esto significa que ésta deberá presentarse sin ningún signo de deterioro y exenta de contaminaciones físicas generales.

EN: The product is packed in 3 kg polypropylene buckets. The packaging is innocuous and suitable for contact with foodstuffs, which guarantees the preservation of the product. This means that it must be presented without any signs of deterioration and free from general physical contamination.

FR : Le produit est emballé dans des seaux en polypropylène de 3 kg. L'emballage est inoffensif et adapté au contact avec les denrées alimentaires, ce qui garantit la conservation du produit.

5. Precauções especiais de manuseamento/ Precauciones especiales de manipulación/ Special precautions for use/ Précautions particulières d'emploi



**Ficha Técnica/ Technical Sheet/
Fiche Technique
**Crunchy Frutos Silvestres/ Wild
Fruits/ Fruits Sauvages****

PG05 Doc 07.12.38

Revisão: 05

Data: 11.03.2025

PT: O manuseamento deste produto não requer cuidados especiais, à exceção dos requisitos normais de boas práticas de higiene e segurança alimentar

ES: *La manipulación de este producto no requiere cuidados especiales, a excepción de los requisitos normales de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria*

EN: *Handling of this product does not require special precautions, except for normal good hygiene and food*

FR: *Manipulation de ce produit ne nécessite aucune précaution spéciale, autre que les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire*

6. Legislação aplicável/ Legislación aplicable/ Applicable legislation/ Législation applicable

PT: Cumpre com as especificações legais em vigor

ES: *Cumple con las especificaciones legales vigentes*

EN: *Complies with current legal specifications*

FR: *Conforme aux spécifications légales en vigueur*

7. Atualização da informação técnica/ Actualización de la información técnica/ Updating technical information/ Mise à jour des informations techniques

PT: Estas especificações são verdadeiras e precisas de acordo com o nosso melhor conhecimento. Qualquer alteração no processo de fabrico ou nas matérias-primas que possam afetar a qualidade, serão comunicadas em devido tempo. O nosso departamento técnico estará disponível para qualquer informação adicional.

ES: *Estas especificaciones son verdaderas y precisas de acuerdo con nuestro mejor conocimiento. Cualquier cambio en el proceso de fabricación o en las materias primas que puedan afectar a la calidad, se comunicará a su debido tiempo. Nuestro departamento técnico estará disponible para cualquier información adicional.*

EN: *These specifications are true and accurate to the best of our knowledge. Any change in the manufacturing process or raw materials that may affect quality will be communicated in due time. Our technical department will be available for any further information.*

FR: *Ces spécifications sont vraies et précises au meilleur de nos connaissances. Tout changement dans le processus de fabrication ou les matières premières pouvant affecter la qualité sera communiqué en temps utile. Notre service technique sera disponible pour toute information complémentaire.*