

## IDENTIFICAÇÃO

## Designação:

Côcos

## Ingredientes:

Côco; ovos; açúcar; gordura vegetal [(óleos e gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas; água; sal; açúcar; emulsionantes (E471); corante (E100; E160b); conservante (sorbato de potássio); aroma e regulador de acidez (ácido cítrico)]; corante alimentar (E102; E122); sal.



## Validade ou data de Conservação:

45 Dias

## SEGURANÇA ALIMENTAR

## Características relevantes do processo:

O produto apresenta-se em *forminhas* de papel, no interior de caixa de material plástico, ambos adequados para contacto/uso alimentar.

## Condições de conservação e utilização:

- Pronto a consumir.
- Conservar em local seco e fresco.

## Parâmetros microbiológicos realizados ao produto acabado\*:

- Contagem de bactérias coliformes
- Contagem de esporos de Clostrídios sulfito-redutores
- Contagem de colónias de Staphylococcus aureus
- Pesquisa de Salmonella
- Pesquisa e quantificação de E. coli

\* Os parâmetros analisados encontram-se dentro dos valores de referência.

## Consumidor alvo

- Produto apto para consumo da população em geral, excepto para indivíduos com intolerância ao glúten (doentes celíacos) ou indivíduos que apresentem alergia a ovos.

## Informação sobre alérgenos e OGMs:

- Alérgenos: Contém glúten e ovo.
- OGMs: Não aplicável.

## Principais controlos periódicos efectuados no âmbito do sistema HACCP:

- Avaliação macroscópica das matérias-primas à recepção.
- Temperatura e acondicionamento das matérias-primas à recepção.
- Rotulagem, data de validade, lote, integridade da embalagem, das matérias-primas à recepção.
- Temperaturas das câmaras de conservação e sala de fabrico.
- Boas práticas de higiene e laboração.
- Microbiológicos à matéria-prima e produto acabado.

## ROTULAGEM E PALETIZAÇÃO

## Conteúdos:

Nome empresa  
Morada empresa  
Nome produto  
Ingredientes  
Data de produção  
Data de validade  
Lote  
Forma de Conservação

Peso Líquido (caixas – 12 un)

250 g