



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

### PUDIM DE CARAMELO

CÓDIGO: 12112

EDIÇÃO: 07 REVISÃO: 02

DATA: 12-12-2016

PÁG: 1/1

#### Descrição do Produto

|                      |   |
|----------------------|---|
| Designação de Venda: | Preparado em Pó para Pudim sabor a Caramelo   |
| Peso Líquido:        | 90 g  |
| Ingredientes:        | Açúcar, amido, gelificante (carragenina), corantes (E100, E160a(i), E150a, E120), sal, aroma, estabilizador (E339). |
| Alergéneos:          | Pode conter vestígios de cereais com glúten, soja, ovo, derivados de leite e frutos de casca rija (amêndoa).        |
| Utilização:          | Preparações culinárias de acordo com as indicações da embalagem.  |
| Público-alvo:        | Público em geral, com exceção de intolerantes ou alérgicos às substâncias acima listadas.                           |



#### Características Gerais

|   |   |
|---|---|
| Organolépticas:   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto: pó de cor branca amarelada, com cristais de açúcar visíveis;</li><li>- Odor: característico;</li><li>- Sabor: característico.</li></ul>  |
| Microbiológicas:  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Contagem Total: máx. <math>1 \times 10^5</math> UFC/g;</li><li>- Bolores e Leveduras: máx. <math>1 \times 10^3</math> UFC/g;</li><li>- Coliformes Totais: ausente em 0,01g;</li><li>- E. Coli: ausente em 1 g;</li><li>- Bacillus Cereus: máx. <math>1 \times 10^2</math> UFC/g;</li><li>- Salmonella: ausente em 25 g.</li></ul> |
| Valores Nutricionais/100g:<br><i>(referentes ao produto preparado de acordo com as indicações da embalagem)</i> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Energia: 418 kJ ou 100 kcal;</li><li>- Lípidos: 1,4 g, dos quais saturados: 0,8 g;</li><li>- Hidratos de Carbono: 19 g, dos quais açúcares: 17 g;</li><li>- Fibra: &lt;0,5 g;</li><li>- Proteínas: 2,8 g;</li><li>- Sal: 0,27 g.</li></ul>  |

#### Declarações Adicionais

|                     |   |
|---------------------|---|
| Contaminantes:      | Produto de acordo com Reg.º CE 1881/2006 e posteriores alterações.                          |
| Pesticidas:         | Produto de acordo com Reg.º CE 396/2005 e posteriores alterações.                           |
| Radiação Ionizante: | Os produtos e respectivas matérias primas não sujeitos a tratamento com radiação ionizante. |
| OGM:                | Ausência de organismos geneticamente modificados (OGM) ou seus derivados.                   |

#### Embalagem e Armazenamento

|                |   |
|----------------|---|
| Embalagem:     | Unidade de consumo: caixa de cartão com uma saqueta em plástico, marcada com lote e data de durabilidade mínima (dia /mês /ano).<br>Unidade de venda: 6 caixas envolvidas por placa de cartão retráctilizada, identificada com etiqueta EAN128.<br>Materiais de embalagem de acordo com 1935/2004/CE, 2023/2006/CE e 10/2011/UE e posteriores alterações.<br>Dimensões das embalagens e códigos de barra disponíveis na Ficha Logística de Produto Acabado. |
| Armazenamento: | Local seco, fresco e ao abrigo da luz.  |
| Vida Útil:     | 12 meses.   |