



FICHA TÉCNICA

DISFALA	Revisão nº 06	Elaborado Por:	Verificado Por:	Aprovado Por:
Plano HACCP	Data: Novembro 2019	GrandActive	GrandActive	Disfala

Denominação Produto:

COQUI

Ingredientes:

Açúcar
Cacau magro em pó
Extrato de malte
Sal
Aromatizante (vanilina)
Emulsionante (lecitina de soja)

Descrição / Análise Sensorial:

Pó fino e homogêneo de cor castanha escura, com aroma a vanilina e sabor achocolatado

Declaração nutricional:	Por 100g	Por dose (20g uma colher de sopa)	VDR* por dose
Valor energético / 100g	1628 kJ/ 389 kcal	325,6 kJ/77,2 kcal	3,9%
Lípidos	3,3 g	0,66 g	0,9%
dos quais ácidos gordos saturados	2,1 g	0,42 g	2,1%
Hidratos de carbono	81,5 g	16,3 g	6,0%
dos quais açúcares	81,5 g	16,3 g	18,1%
Fibra alimentar	5,1 g	1,02 g	4,1%
Proteína	5,8 g	1,16 g	2,3%
Sal	1,0 g	0,2 g	8,3%

VDR – Valor diário de referência

Características Microbiológicas*:

Contagem de microrganismos a 30°C - $\leq 5 \times 10^4$ UFC/g
Contagem de E.coli $\leq 1 \times 10^1$ UFC/g
Contagem de Estafilococcus coagulase positiva $\leq 1 \times 10^2$ UFC/g
Contagem de bolores $\leq 1 \times 10^4$ UFC/g
Contagem de leveduras $\leq 1 \times 10^3$ UFC/g
Pesquisa de Salmonella Ausente em 25 g

* Service de la securité Alimentaire (ED. Fev 2011)

Características Fisico-Químicas:

Hidrocarbonetos aromáticos Policíclicos (PAH) :

Benzo(a)pireno $\leq 0,9 \mu\text{g/Kg}^*$

Benzo(a)antraceno $\leq 0,9 \mu\text{g/Kg}^*$

Benzo(a)fluoranteno $\leq 0,9 \mu\text{g/Kg}^*$



FICHA TÉCNICA

DISFALA	Revisão nº 06	Elaborado Por:	Verificado Por:	Aprovado Por:
Plano HACCP	Data: Novembro 2019	GrandActive	GrandActive	Disfala

Criseno $\leq 0,9 \mu\text{g/Kg} \leq 0,9 \mu\text{g/Kg}^*$
Soma PHA's (Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(a)fluoranteno e Criseno) $\leq 3,6 \mu\text{g/Kg}^*$
Cádmio (Cd) $\leq 0,10$ (LQ)**

* Regulamento CE 2015/1125

** Regulamento CE 488/2014

(LQ) Limite de Quantificação

Alergénios:

Contém soja

Condições de armazenamento:

Conservar em local fresco e seco

Conservar as embalagens encetadas bem fechadas, ao abrigo de contaminantes e armazenar em local fresco e seco

Tipo de Embalagem:

Latas com rotulagem impressa na mesma e sacos de plástico com rotulagem impressa no mesmo.

Prazo de Validade:

Após embalagem o produto tem uma validade de 36 meses

O produto deve ser consumido no prazo de seis meses, após abertura da embalagem

Peso Líquido:

Latas de 200g com rotulagem impressa na mesma;

Latas de 400g com rotulagem impressa na mesma;

Latas de 800g com rotulagem impressa na mesma; Saco plástico de 1kg com rotulagem impressa;