



## FICHA TÉCNICA

<b>DISFALA</b>	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

<b>Declaração nutricional:</b>	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

<b>DISFALA</b>	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 embalamento 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;