

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>Cobertura Especial (sucedâneo de chocolate)</b>	

<b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO / INFORMAÇÕES GERAIS</b>	
<b>Aplicação</b>	Para incorporação e / ou decoração em produtos de pasteleria.
<b>Origem</b>	Portugal.
<b>Forma</b>	Barra ou Pastilha.
<b>Ingredientes</b>	Açúcar, gordura vegetal hidrogenada (Palmiste), cacau natural em pó (16%), manteiga de cacau, lecitina de <b>soja</b> (E322), vanilina e aromas.
<b>Embalagem</b>	Barra: Primária "papel vegetal"; Secundária "caixa cartão" Pastilha: Primária "saco PEAD"; Secundária "caixa cartão"
<b>Peso Líquido</b>	Barra: 6 e 12 kg Pastilha: 10 kg
<b>Conservação</b>	Conservar em local limpo e arejado, mantendo sempre a embalagem fechada.
<b>Validade</b>	Consumir preferencialmente no prazo de 12 meses.

<b>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS</b>	
<b>A. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
<b>Aspecto</b>	Isento de parasitas e de qualquer substância estranha à sua composição
<b>Odor</b>	Característico, sem odores estranhos
<b>Sabor</b>	Doce
<b>Cor</b>	Castanho
<b>B. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
<b>Enterobactérias</b>	<10 ufc/g
<b>E. Coli</b>	<10 ufc/g

Edição: 06  
Elaborado: Paula Garcia

Data: 22/05/2019  
Aprovado:

Docefruta – Fábrica de Confeitaria, Lda.  
Travessa Manuel Folhadela Varela dos Santos nº82, 4760-833 Brufe - Vila Nova de Famalicão  
Tel: +351 373 379; Fax: +351 252 313 817; www.docefruta.pt



VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G DE PRODUTO	
Valor Energético (KJ)	2282
Valor Energético (Kcal)	547
Gordura/Lípidos (g)	32
Ácidos Gordos Saturados (g)	27,51
Ácidos Gordos Monoinsaturados (g)	3,39
Ácidos Gordos Polinsaturados (g)	1,09
Hidratos de carbono (g)	59
Açúcares totais (g)	56,9
Proteína (g)	3,8
Sal (g)	<0,01
Fibras Alimentares (g)	3,8
Humidade (%)	0,8

ALERGÉNEOS	AUSENTE/PRESENTE/PODE CONTER VESTÍGIOS
Glúten	Ausente
Crustáceos	Ausente
Ovos	Ausente
Peixe	Ausente
Amendoim	Ausente
Soja	<b>Presente</b>
Leite	<b>Pode conter vestígios</b>
Frutos de casca rija	<b>Pode conter vestígios</b>
Aipo	Ausente
Mostarda	Ausente
Sésamo	Ausente
Dióxido de enxofre e sulfitos > 10 mg/kg	Ausente
Tremoço	Ausente
Moluscos	Ausente

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>Cobertura Especial (sucedâneo de chocolate)</b>	

#### **ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)**

A Doce Fruta, Fábrica de Confeitaria Lda., declara que, de acordo com o regulamento (CE) Nº 1829/2003 e Nº 1830/2003, o produto indicado nesta ficha técnica, não contém nenhum ingrediente geneticamente modificado, não estando sujeito a nenhuma rotulagem especial como descrito na referida regulamentação.

#### **IONIZAÇÃO**

O produto não foi submetido a nenhum tratamento de radiação ionizante.

#### **PESTICIDAS/HERBICIDAS**

O produto cumpre com os limites máximos de resíduos estabelecidos no regulamento (CE) Nº 396/2005.

#### **MATERIAIS DE EMBALAGEM**

Os materiais de embalagem cumprem os requisitos do Regulamento (CE) nº.1935/2004, Regulamento (EU) nº. 10/2011, Regulamento (CE) nº. 1895/2005 e diretiva 94/62/CE e Decreto Lei Decreto-Lei 407/98.

Edição: 06  
Elaborado: Paula Garcia

Data: 22/05/2019  
Aprovado:

Docefruta – Fábrica de Confeitaria, Lda.  
Travessa Manuel Folhadela Varela dos Santos nº82, 4760-833 Brufe - Vila Nova de Famalicão  
Tel: +351 373 379; Fax: +351 252 313 817; www.docefruta.pt