

	FICHA TÉCNICA	
	Tarta de Dos Chocolates	

1. Informação Geral / General Information / Información general

Descrição do Produto / Product Description / Descripción del producto	Redondo, massa de chocolate, recheio de chocolate branco, cobertura de chocolate. Decoração de escamas de chocolate branco e escamas de chocolate / chocolate dough, white chocolate filling, chocolate cover. White chocolate scales and chocolate scales decoration / masa de chocolate, relleno de chocolate blanco, cobertura de chocolate. Decoración de escamas de chocolate blanco y escamas de chocolate
Peso / Weight / Peso	1,7 kg 3,75 lb 59,96 oz
Prazo de validade / Shelf Life / Caducidad	365 dias / days / días
Código / Code / Código EAN13 ITF14	700573 5607847705232 15607847705239

2. Ingredientes / Ingredients / Ingredientes

PT : massa de chocolate [açúcar, farinha de TRIGO, cacau magro em pó, amido de TRIGO, gordura de palma, levedantes (E450, E500), GLÚTEN de TRIGO, emulsionantes (E471, E475), espessantes (E466, E415), sal e aroma(s)], água, escamas de chocolate branco (15%) [açúcar, gordura vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), soro de LEITE em pó, emulsionante (lecitina de SOJA, E472c, E492) e aroma], creme vegetal [água, gorduras e óleos vegetais totalmente hidrogenadas (gorduras: palmiste, óleo: girassol), açúcar, estabilizador (E420, E463), proteínas de LEITE, emulsionantes (E472e, lecitina de SOJA, E472b), sal, aroma e corante (E160a)], OVO pasteurizado, óleo de girassol, açúcar, escamas de chocolate [gordura vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), açúcar, cacau magro em pó, emulsionante (lecitina de SOJA, E476, E492) e aromas] e creme [açúcar, amido modificado, dextrose, gordura de palma não hidrogenada, soro de LEITE, espessante (E401), conservantes (E200, E202), corantes (E102, E110) e aroma]. EN: chocolate dough [sugar, WHEAT flour, skinny cocoa in powder, WHEAT starch, vegetable fat (palm), raising agents (E450, E500), WHEAT GLUTEN, emulsifiers (E471, E475), thickeners (E466, E415), salt and flavours], water, scales white chocolate [sugar, partially hydrogenated vegetable fat (palm kernel), WHEY powder, emulsifier (E492, E322, E472c) and flavour], vegetable cream [water, hydrogenated vegetable palm kernel fat, sugar, stabilizers (E420ii, E463), MILK proteins, emulsifiers (E472e, SOY lecithin, E472b), salt, flavour and colour (E160a)], pasteurized EGG, sunflower oil, sugar, scales chocolate [partially hydrogenated vegetable fat (palm kernel), sugar, cocoa powder, emulsifier (E322, E492) and flavours] and custard cream [sugar, modified starch, dextrose, non-hydrogenated palm fat, WHEY, thickener (E401), preservatives (E200, E202), colours (E102, E110) and flavour]. ES: masa de chocolate [azúcar, harina de TRIGO, cacao desgrasado en polvo, almidón de TRIGO, grasa vegetal (palma), gasificantes (E450, E500), GLUTEN de TRIGO, emulgentes (E471, E475), espessantes (E466, E415), sal y aromas], agua, escamas de chocolate blanco (15%) [azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), suero de LECHE en polvo, emulgentes (lecitina de SOJA, E472c, E492) y aromas], crema vegetal [agua, grasas y aceites vegetales totalmente hidrogenados (grasas: palmiste, aceite: girasol), azúcar, estabilizadores (E420, E463), proteína de LECHE, emulsionantes (E472e, lecitina de SOJA, E472b), sal, aromas, colorante (E160a)], HUEVO pasteurizado, aceite de girassol, azúcar, escamas de chocolate [grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), azúcar, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina

Elaborado por / Made by / Preparado por: Dep. Qualidade e Segurança Alimentar / Quality Department / Dep. Calidad y Seguridad Alimentaria	Aprovado por / Approved by / Aprobado por Conceção e Desenvolvimento / Design and Development / Diseño y Desarrollo	Revisão / Review / Revisión n.º 02	Data / Date / Data : 21-05-2021	Página / Page / Página 1/6
---	---	------------------------------------	---------------------------------	----------------------------

	FICHA TÉCNICA	
	Tarta de Dos Chocolates	

de SOJA, E476, E492) y aromas] y crema [azúcar, almidón modificado, dextrosa, grasa de palma no hidrogenada, suero de LECHE, espesante (E401), conservantes (E200, E202), colorantes (E102, E110) y aroma]

3. Características / Features / Características

Organoléticas / Organoleptic / Organolépticas

Aspecto / Aspect / Apariencia	Compacto/ Compact / Compact.
Cor / Colour / Color	Castanho e Branco / Brown and White/ Marrón y Blanco.
Odor / Odor / Olor	<i>Sui-generis</i> , chocolate e chocolate branco / chocolate and white chocolate/ chocolate y chocolate blanco.
Sabor / Flavour / Sabor	<i>Sui-generis</i> , chocolate e chocolate branco / chocolate and white chocolate/ chocolate y chocolate blanco.

Microbiológicas / Microbiological / Microbiológicas

Microorganismos / Microorganisms / Microorganismos	Critérios de Aceitação / Acceptance Criteria / Criterios de Aceptación
Número de microrganismos a 30°C / Number of microorganisms at 30°C / Número de microrganismos a 30°C.	<10 ⁵ ufc/ g
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i> / <i>Escherichia coli</i> research / Investigación de <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/ g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>Staphylococcus aureus</i> count / Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/ g
Pesquisa de <i>Salmonella</i> / <i>Salmonella</i> research / Investigación de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g
Número de colónias de bolores e leveduras / Number of colonies of molds and yeasts / Número de colonias de mohos y levadura	<500 ufc/ g
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> / <i>Listeria monocytogenes</i> count / Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/ g

Nutricionais / Nutritional / Nutricionales

Parâmetro / Parameter / Parámetro	Teor médio / Average content / Contenido medio (por 100g)	% DR
Energia / Energy / Energía	1516 kJ / 362 Kcal	17 %
Lípidos / Fat / Grasas	19 g	27 %
dos quais ácidos gordos saturados / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados:	11 g	55 %
Hidratos de Carbono / Carbohydrate / Hidratos Carbono	45 g	17 %
dos quais açúcares / of which sugars / de los cuales azúcares:	34 g	38 %
Proteínas / Protein / Proteínas	2 g	4 %
Sal / Salt / Sal	0,3 g	5 %

Elaborado por / Made by / Preparado por: Dep. Qualidade e Segurança Alimentar / Quality Department / Dep. Calidad y Seguridad Alimentaria	Aprovado por / Approved by / Aprobado por Conceção e Desenvolvimento / Design and Development / Diseño y Desarrollo	Revisão / Review / Revisión n.º 02	Data / Date / Data : 21-05-2021	Página / Page / Página 2/6
---	---	------------------------------------	---------------------------------	----------------------------

	FICHA TÉCNICA	
	Tarta de Dos Choclates	

*DR – Dose de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal) / Reference dose for an average adult (8400 kJ/2000 kcal) / Dosis de referencia para un adulto promedio (8400 kJ/2000 kcal)

Observação/ Note/ Nota: Cálculo baseado na fórmula do produto e na informação disponibilizada pelos fornecedores das matérias-primas. Devido à natureza deste produto, a composição nutricional pode variar e, portanto, estes dados representam apenas valores médios típicos / Calculation based on the product formula and the information made available by the suppliers of the raw materials. Due to the nature of this product, the nutritional composition may vary and therefore these data represent only typical mean values / Cálculo basado en la fórmula del producto y en la información proporcionada por los proveedores de las materias primas. Debido a la naturaleza de este producto, la composición nutricional puede variar y, por lo tanto, estos datos sólo representan valores medios típicos

4. Condições de utilização e conservação / Use and storage conditions / Condiciones de uso y conservación:

Conservar a temperatura igual ou inferior -18º C. Depois de iniciar o processo de descongelação, não voltar a congelar. Descongelar aproximadamente 5 h entre 0ºC e 5º C. Conservar à mesma temperatura até 8 dias. Não expor à luz solar. / Store in temperature at or below -18ºC. After starting the defrost process, do not re-freeze. After starting the defrosting process, do not freeze again. Defrost approximately 5 h between 0 ° C and 5 ° C. Store at the same temperature up to 8 days. Do not expose to sunlight. / Almacenar a temperatura igual o inferior a -18ºC. Después de iniciar el proceso de descongelación, no volver a congelarse. Descongelar aproximadamente 5 h entre 0ºC y 5º C. Conservar a la misma temperatura hasta 8 días. No exponer a la luz solar.

Grupos de Risco / Risk groups / Grupos de riesgo:	Diabéticos ou consumidores alérgicos a algum dos ingredientes / Diabetics or consumers who are allergic to any of the ingredients / Diabéticos o los consumidores que son alérgicos a cualquiera de los ingredientes.
Outras informações / Other information/ Información adicional:	Lote e prazo de validade indicados na etiqueta / Batch and expiration date indicated on the label / Lote y fecha de caducidad indicada en la etiqueta.

5. Tipo de embalagem, (apresentação) / Type of packaging (presentation) / El tipo de Envase (presentación):

Tipo de embalagem/ packaging type/ tipo de pack			
Plástico/ Plastic / Plástico		Cartão/ Cardboard/ Carton	
Primária/ Primary/ Primera	Secundária/ Secondary/ Second	Primária/ Primary/ Primera	Secundária/ Secondary/ Second
		X	

Elaborado por / Made by / Preparado por: Dep. Qualidade e Segurança Alimentar / Quality Department / Dep. Calidad y Seguridad Alimentaria	Aprovado por / Approved by / Aprobado por Conceção e Desenvolvimento / Design and Development / Diseño y Desarrollo	Revisão / Review / Revisión n.º 02	Data / Date / Data : 21-05-2021	Página / Page / Página 3/6
---	---	------------------------------------	---------------------------------	----------------------------

	FICHA TÉCNICA	
	Tarta de Dos Chocolates	

Paleta / Pallet / Paletizado		Embalagem secundária/ Secondary packaging / Embalaje secundario.
Por nível / Per level / Por niveles	Níveis por paleta / Levels per pallet / Niveles por palet	Un. Caixas/ Un. box/ Un. Caja
12	16	1

6. Alergénios (de acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011) / Allergens (accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011 / Alergenos (de acuerdo con el Reglamento (EU) nº 1169/2011)

+ = presente, - = ausente, ? = pode conter vestígios / + = present, - = absent, ? = may contain traces /
+ = presente, - = ausente, ? = puede contener trazas

Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou estirpes hibridizadas) e produtos à base de cereais / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybridized strains) and cereal-based products / Cereales que contengan glúten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	+
Crustáceos e produtos à base de crustáceos / Crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos	-
Ovos e produtos à base de ovos / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	+
Peixes e produtos à base de peixe / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado	-
Amendoins e produtos à base de amendoins / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets	?
Soja e produtos à base de soja / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	+
Leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose) / Milk and products thereof (including lactose) / Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+
Frutos secos (amêndoa, avelã, noz, caju, noz pécan, castanha do Brasil, pistácio, noz de macadâmia e noz de Queensland) e derivados / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts) and products thereof / Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	?
Aipos e produtos à base de aipo / Celery and products thereof / Apio y productos derivados	-
Mostarda e produtos à base de mostarda / Mustard and products thereof / Mostaza y productos derivados	-
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-

Elaborado por / Made by / Preparado por: Dep. Qualidade e Segurança Alimentar / Quality Department / Dep. Calidad y Seguridad Alimentaria	Aprovado por / Approved by / Aprobado por Conceção e Desenvolvimento / Design and Development / Diseño y Desarrollo	Revisão / Review / Revisión n.º 02	Data / Date / Data : 21-05-2021	Página / Page / Página 4/6
---	---	--	---------------------------------	-------------------------------

	FICHA TÉCNICA	
	Tarta de Dos Choclates	

Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ /	-
Tremoço e produtos à base de tremoço / Lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos e produtos à base de moluscos / Molluscs and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos	-

Possível contaminação cruzada nas matérias primas oriundas dos fornecedores não são incluídas / Cross contamination originating from the supplier of raw materials is not included / Posible contaminación cruzada en las materias primas procedentes de los proveedores no se incluyen

7. Outras Informações / Other information / Otra información

Este produto pode ser consumido pelo público em geral, exceto alérgicos a qualquer das substâncias assinaladas (+) na tabela de alérgenos deste documento / This product may be consumed by the general public except for those allergic to any of the substances listed (+) in the allergen table of this document / Este producto puede ser consumido por el público en general, excepto los alérgicos a cualquiera de las sustancias marcadas (+) en la tabla de alérgenos de este documento.

OGM e Irradiação / GMOS and irradiation / OMG e irradiación

Este produto não contém ingredientes que necessitem de rotulagem de acordo com Regulamento (CE) n.º 1829/2003 e Regulamento (CE) n.º 1830/2003, nem faz uso de irradiação no seu processo produtivo de acordo com as Directivas 1999/2/CE e 1999/3/CE. / this product does not contain ingredients that require labelling in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and Regulation (EC) No 1830/2003, nor does it use irradiation in its production process in accordance with Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC. / Este producto no contiene ingredientes que requieran etiquetado de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1829/2003 y el Reglamento (CE) nº 1830/2003, ni utiliza la irradiación en su proceso productivo de conformidad con las Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE.

Contaminantes / Contaminants / Contaminantes

O conteúdo de certos contaminantes corresponde aos requisitos do Regulamento (CE) n.º 1881/2006 (teores máximos de certos contaminantes) e respetivas alterações. / The contents of certain contaminants correspond to the requirements of Regulation (EC) No 1881/2006 (maximum levels of certain contaminants) and their changes. / El contenido de determinados contaminantes corresponde a los requisitos del Reglamento (CE) nº 1881/2006 (contenido máximo de determinados contaminantes) y sus modificaciones.

Elaborado por / Made by / Preparado por: Dep. Qualidade e Segurança Alimentar / Quality Department / Dep. Calidad y Seguridad Alimentaria	Aprovado por / Approved by / Aprobado por Conceção e Desenvolvimento / Design and Development / Diseño y Desarrollo	Revisão / Review / Revisión n.º 02	Data / Date / Data : 21-05-2021	Página / Page / Página 5/6
---	---	------------------------------------	---------------------------------	----------------------------

	FICHA TÉCNICA	
	Tarta de Dos Choclates	

Resíduos de pesticidas / Pesticide residues / Residuos de plaguicidas

O produto está de acordo com o Regulamento (CE) n.º 396/2005 relativo à fixação dos níveis máximos de resíduos de pesticidas nos géneros alimentícios e respetivas alterações. / The product is in accordance with Regulation (EC) No 396/2005 on the fixing of maximum levels of pesticide residues in foodstuffs and their changes. / El producto se ajusta al Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo al establecimiento de niveles máximos de residuos de plaguicidas en los productos alimenticios y sus modificaciones.

Observações / Observations / Observaciones

De acordo com as características naturais das matérias-primas, poderão existir ligeiras diferenças entre os lotes. Podem ser efetuados ajustes a nível industrial de modo a assegurar as especificações do produto, sempre em concordância com as características organoléticas ponderadas internamente. / Depending on the natural characteristics of the raw materials, there may be slight differences between the batch. Industrial adjustments may be made to ensure product specifications, always in accordance with the internally weighted organoleptic characteristics. / De acuerdo con las características naturales de las materias primas, pueden existir ligeras diferencias entre los lotes. Se pueden realizar ajustes a nivel industrial para asegurar las especificaciones del producto, siempre en concordancia con las características organolépticas ponderadas internamente.

Elaborado por / Made by / Preparado por: Dep. Qualidade e Segurança Alimentar / Quality Department / Dep. Calidad y Seguridad Alimentaria	Aprovado por / Approved by / Aprobado por Conceção e Desenvolvimento / Design and Development / Diseño y Desarrollo	Revisão / Review / Revisión n.º 02	Data / Date / Data : 21-05-2021	Página / Page / Página 6/6
---	---	--	---------------------------------	-------------------------------

	FICHA TÉCNICA	
	Tarta de Dos Chocolates	