



## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

**“Biscoito de Cacau com Pepitas de Chocolate - ref R1”**

ESP 005 R1 00

Rubrica:

Data: 20/02/2014

Pág: 1 de 4

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Biscoitos de cacau com pepitas de chocolate.

Alegações nutricionais: não aplicável.

### LISTA DE INGREDIENTES

Farinha de **trigo**, açúcar, margarina vegetal (óleos e gorduras vegetais (palma), água, sal, emulsionantes (lecitina de girassol, mono e diglicéridos), corante natural (anato), aroma, regulador de acidez (ácido cítrico), conservante (sorbato de potássio)), pepitas de chocolate (14%) (açúcar, massa de cacau, emulsionantes: lecitina de **soja** e E476, aroma), cacau magro em pó (3%), **leite** em pó magro, emulsionante: lecitina de **soja**, levedantes químicos (pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio), sal, aroma.

INGREDIENTES	ORIGEM
farinha de trigo	Trigo – França, Inglaterra, Alemanha, Espanha, Canadá, E.U.A. Farinha – Portugal
açúcar	Cana – África, Brasil e Caraíbas Açúcar – U.E.
margarina vegetal	U.E.
pepitas de chocolate	África, Brasil, Madagáscar
cacau em pó	Costa do Marfim, Gana e Nigéria
leite em pó	U.E.
lecitina de soja	Espanha
pirofosfato ácido de sódio	França
bicarbonato de sódio	Espanha
sal	Portugal
aroma	França

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO FINAL

#### Características Organoléticas

Cor dourada, sabor e odor característico.

#### Características Microbiológicas

Parâmetro	Unidades	Valor	Método
Mesófilos totais	UFC/g	<10 <sup>3</sup> /g	ISO 4833:03
Coliformes totais	UFC/g	<10/g	NF V 08-050:09
Salmonella	UFC/g	Neg 25g	PAM 55.2
E. Coli	UFC/g	<10/g	ISO 16649-2:01
Leveduras	UFC/g	<50/g	NF V 08-059:02 *



## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

### “Biscoito de Cacau com Pepitas de Chocolate - ref R1”

ESP 005 R1 00

Rubrica:

Data: 20/02/2014

Pág: 2 de 4

Bolores	UFC/g	<50/g	NF V 08-059:02 *
Staphylococcus	UFC/g	<10/g	ISO 6888-2:99

\* Método não acreditado

#### Declaração Nutricional

Parâmetro	Unidades	Valor médio	Método
Energia	KJ - Kcal por 100g	1991 (+/-200) 475 (±50)	PAFQ 996.0
Lípidos	g/100g	21 (±2)	PAFQ 069.0
dos quais saturados	g/100g	11 (±4)	PAFQ 201.0 *
Hidratos de Carbono	g/100g	63 (±7)	PAFQ 996.0
dos quais açúcares	g/100g	29 (±7)	PAFQ 084.2
Fibra	g/100g	3 (±2)	PAFQ 230.1
Proteínas	g/100g	7 (±2)	PAFQ 360.1
Sal	g/100g	1,15	PAFQ 390.0
Ácidos gordos trans	g/100g	<1	PAFQ 201.0 *

\* Método não acreditado

#### Características Químicas

Parâmetro	Unidades	Valor médio	Método
Humidade	%	Máx 6	PAFQ 019.1
Aflotoxina B <sub>1</sub>	ppb	<2	PAFQ 018.3
Aflotoxina (B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> )	ppb	<4	PAFQ 018.3
Ocratoxina A	ppb	<3	PAFQ 024.0
Zearalenona	ppb	<50	PAFQ 287.0
Desoxinivalenol	ppb	<500	PAFQ 286.2

#### **ROTULAGEM**

De acordo com legislação em vigor.

#### **EMBALAGEM**

Todos os materiais de embalagem que entram em contacto direto com o produto são adequados para uso alimentar. Todos eles são recicláveis.

O material em contacto direto com o produto é o filme OPP.

Toda a informação logística do Produto encontra-se descrita nas Tabelas de Preços (a fornecer pelo Departamento Comercial).

#### **USO PREVISTO**

Consumido tal e qual.



## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

*“Biscoito de Cacau com Pepitas de Chocolate - ref R1”*

ESP 005 R1 00

Rubrica:

Data: 20/02/2014

Pág: 3 de 4

### ABUSO DE UTILIZAÇÃO

Não identificado.

### MODO DE CONSERVAÇÃO

Armazenar e distribuir em condições de temperatura ambiente.

### POPULAÇÃO ALVO

Público em geral incluindo grupos sensíveis (crianças, idosos, doentes, grávidas).

Não deverá ser consumido por pessoas com alergias às substâncias mencionadas na frase abaixo.

Esta bolacha contém glúten, leite e soja. Pode conter frutos de casca rija e ovos.

Ingredientes e seus derivados	Presente como ingrediente	Utilizado na mesma linha produção	Presente nas instalações
Cereais com glúten	<b>SIM</b>	<b>SIM</b>	<b>SIM</b>
Crustáceos	NÃO	NÃO	NÃO
Ovos	NÃO	NÃO	<b>SIM</b>
Peixe	NÃO	NÃO	NÃO
Amendoim	NÃO	NÃO	NÃO
Soja	<b>SIM</b>	NÃO	<b>SIM</b>
Leite, incluindo a lactose	<b>SIM</b>	NÃO	<b>SIM</b>
Frutos de Casca Rija	NÃO	NÃO	<b>SIM</b>
Aipo	NÃO	NÃO	NÃO
Mostarda	NÃO	NÃO	NÃO
Sementes de Sésamo	NÃO	NÃO	NÃO
Dióxido de Enxofre e Sulfitos (E220 a E227), mais de 10mg/kg ou 10mg/litro expressos como SO <sub>2</sub> /	NÃO	NÃO	NÃO
Tremoço	NÃO	NÃO	NÃO
Moluscos	NÃO	NÃO	NÃO

### DATA DE VALIDADE

12 meses.

### OUTRAS INFORMAÇÕES

Todos os produtos são sujeitos a um tratamento térmico que permite eliminar possíveis contaminações microbiológicas.

Os produtos não são sujeitos a tratamentos por ionização.

É política da Du Bois a utilização de matérias-primas Não OGM, pelo que este produto não carece de rotulagem obrigatória.



## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

*“Biscoito de Cacau com Pepitas de Chocolate - ref R1”*

ESP 005 R1 00

Rubrica:

Data: 20/02/2014

Pág: 4 de 4

### SEGURANÇA ALIMENTAR E LEGISLAÇÃO

O produto cumpre com a legislação alimentar europeia e nacional.

Pretende-se eliminar ao máximo a eventual presença de corpos estranhos no produto ou nos ingredientes. Com intuito de cumprir este objetivo, diversas medidas foram tomadas, entre as quais:

- Um ambiente sadio para a produção de alimentos;
- Um comportamento correto e uma consciência do pessoal;
- Um procedimento de verificação de integridade dos vidros;
- Existência de filtros no decorrer do processo produtivo;
- A passagem de todos os produtos por um detetor de metal cuja sensibilidade varia de acordo com o tipo de material de embalagem.

Nota:

Filme metalizado: Fe  $\varnothing \leq 2$  mm, Al  $\varnothing \leq 3$  mm, SS  $\varnothing \leq 5$  mm

Filme não metalizado: Fe  $\varnothing \leq 1.5$  mm, Nfe  $\varnothing \leq 1.5$  mm, SS  $\varnothing \leq 2$  mm

### CERTIFICAÇÕES

A Du Bois de la Roche tem as seguintes certificações:

- ISO 9001:2008 desde Julho 2003
- IFS desde Julho 2010
- Certificação Biológica desde Fevereiro 2013
- Certificação RSPO (Mass Balance) desde Julho 2013

### CONTACTO EM CASO DE CRISE ALIMENTAR

Contacto horário laboral	Contacto 24h/24h
Nome: Sílvia Gomes Departamento: Qualidade Tel: 22 943 71 34 Fax: 22 943 71 39 <a href="mailto:dubois.portugal@duboisdelaroche.pt">dubois.portugal@duboisdelaroche.pt</a> <a href="mailto:silvia.gomes@duboisdelaroche.pt">silvia.gomes@duboisdelaroche.pt</a> <a href="mailto:jorge.pinheiro@duboisdelaroche.pt">jorge.pinheiro@duboisdelaroche.pt</a>	Nome: Jorge Pinheiro Departamento: Produção Tlm: 917244344 <a href="mailto:dubois.portugal@duboisdelaroche.pt">dubois.portugal@duboisdelaroche.pt</a> <a href="mailto:silvia.gomes@duboisdelaroche.pt">silvia.gomes@duboisdelaroche.pt</a> <a href="mailto:jorge.pinheiro@duboisdelaroche.pt">jorge.pinheiro@duboisdelaroche.pt</a>