

	Direcção da Qualidade e Ambiente Ficha de Especificação Leite com chocolate Grosso	Pág. 1/ 3
---	--	---------------------------------------

1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Denominação de venda: Leite com chocolate UHT 0,7% matéria gorda
Contém açúcar e edulcorantes

Marca: Grosso

Quantidade líquida: 200ml e (de acordo com a Portaria nº 1198/91)

Conservação: Conservar em local fresco e seco. Uma vez aberta a embalagem conservar no frigorífico e consumir dentro de 3 dias.

Condições de armazenamento e método de transporte e distribuição: armazenar e transportar em ambiente limpo, seco, fresco e afastado de produtos não alimentares e de produtos alimentares com cheiros activos. Não sobrepor paletes de produto que possam danificar a embalagem.

Condições de utilização: Agitar antes de abrir

Validade: 5 meses

Sistema de codificação do lote: Data de validade e número de lote.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 – Ingredientes: Leite 0,6 % matéria gorda, leite em pó magro, açúcar, cacau magro em pó: 1%, estabilizador: E407, edulcorantes: ciclamato de sódio e acessulfame K, sal e aroma.

Nota: Devido a características inerentes ao processo, o teor de cacau declarado no rótulo poderá apresentar variação de 0,4%. Esta variação não afecta a qualidade nem a segurança do produto.

2.2 - Características Organolépticas

Características	Requisitos
Cor	Castanho
Cheiro	Característico a leite com chocolate, isento de cheiros estranhos ou anormais
Sabor	Característico a leite com chocolate, isento de sabores estranhos ou anormais
Textura	Homogénea

2.3 - Características Microbiológicas

Característica	Método de ensaio	Requisitos
Estabilidade Microbiológica (Reg. (CE) nº2074/2005)	NP579	Estável
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-2	<100 ufc/ml

EMITIDO EM: 14/10/2015	EDIÇÃO Nº 6	EMITIDO Gestão Pós-venda	APROVADO D. Qualidade e Ambiente
---	------------------------------	------------------------------------	--

	Direcção da Qualidade e Ambiente Ficha de Especificação Leite com chocolate Grosso	Pág. 2/ 3
---	--	--

2.4 – Declaração nutricional

Valores médios	por 100 ml	por embalagem de 200 ml	
energia (kJ/kcal)	202 / 48	403 / 95	5% **
lípidos (g)	0,7	1,4	2% **
dos quais:			
– ácidos gordos saturados (g)	0,5	1,0	5% **
hidratos de carbono (g)	6,6	13	5% **
dos quais:			
– açúcares (g)	6,6	13	15% **
fibra (g)	0,30	0,6	
proteínas (g)	3,6	7,2	14% **
sal (g)	0,13	0,25	4% **
vitaminas e sais minerais			
– cálcio (mg)	118	15% *	236 30% *

* do Valor de Referência do Nutriente (VRN)

** da Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal)

3 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Embalagem TetraPak

4 – REGULAMENTAÇÃO

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respectivas rectificações, nomeadamente:

- Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 396/2005 de 23 de Fevereiro de 2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal;
- Regulamento (CE) nº 470/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de Maio de 2009, que prevê procedimentos comunitários para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de substâncias farmacologicamente activas nos alimentos de origem animal, que revoga o Regulamento (CEE) n.º 2377/90 do Conselho e que altera a Directiva 2001/82/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e o Regulamento (CE) n.º 726/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho;
- Regulamento (UE) nº 37/2010 da Comissão de 22 de Dezembro de 2009 relativo a substâncias farmacologicamente activas e respectiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal;
- Regulamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de Dezembro de 2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 1935/2004 do parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Directivas 80/590/CEE e 89/109/CEE;

EMITIDO EM: 14/10/2015	EDIÇÃO Nº 6	EMITIDO Gestão Pós-venda	APROVADO D. Qualidade e Ambiente
---	------------------------------	------------------------------------	--

	Direcção da Qualidade e Ambiente Ficha de Especificação Leite com chocolate Grosso	Pág. 3 / 3
---	--	--

- Regulamento (UE) nº 10/2011 da Comissão de 14 de Janeiro de 2011 relativo aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

• **Indicação de ingredientes considerados alergéneos**

Ingredientes Alergéneos (Decreto Lei nº 126/2005 alterado pelo Decreto Lei nº 156/2008)	Presença	Ausência
Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, <i>kamut</i> ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais, exceptuando: a) Xaropes de glucose à base de trigo (1), incluindo a dextrose; b) Maltodextrinas à base de trigo (1); c) Xaropes de glucose à base de cevada; d) Cereais utilizados na produção de destilados ou de álcool etílico de origem agrícola para bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas.		x
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		x
Ovos e produtos à base de ovos		x
Peixes e produtos à base de peixe, exceptuando: a) Gelatina de peixe usada como agente de transporte para preparações de vitaminas ou de carotenóides; b) Gelatina de peixe ou ictiocola usada como agente de clarificação da cerveja e do vinho.		x
Amendoins e produtos à base de amendoins		x
Soja e produtos à base de soja, exceptuando: a) Óleo e gordura de soja totalmente refinados (1); b) Tocoferóis mistos naturais (E 306), D -alfa - tocoferol natural, acetato de D -alfa -tocoferol natural, succinato de D -alfa -tocoferol natural derivados de soja; c) Fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais de soja; d) Éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróide de óleos vegetais de soja.		x
Leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose),exceptuando: a) Soro de leite usado na produção de destilados ou de álcool etílico de origem agrícola para bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas; b) Lactitol.	x	
Frutos de casca rija, ou seja, amêndoas (<i>Amygdalus communis</i> L.), avelãs (<i>Corylus avellana</i>), nozes (<i>Juglans regia</i>), castanhas de caju (<i>Anacardium occidentale</i>), nozes de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistácios (<i>Pistacia vera</i>), nozes de macadâmia e do Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e produtos à base destes frutos, exceptuando: a) Frutos de casca rija usados na produção de destilados ou de álcool etílico de origem agrícola para bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas.		x
Aipos e produtos à base de aipos		x
Mostarda e produtos à base de mostarda		x
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		x
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO ₂ .		x
Tremoço e produtos à base de tremoço		x
Moluscos e produtos à base de moluscos		x

- (1) E respectivos produtos, desde que o processo a que tenham sido submetidos não seja susceptível de aumentar o nível de alergenicidade avaliado pela AESA relativamente ao produto a partir do qual foram produzidos.

• **Indicação de ingredientes OGM**

Ingredientes OGM	Presença	Ausência
De acordo com o regulamento 1829/2003 e 1830/2003		x

EMITIDO EM: 14/10/2015	EDIÇÃO Nº 6	EMITIDO Gestão Pós-venda	APROVADO D. Qualidade e Ambiente
---	------------------------------	------------------------------------	--