

Biscoito Línguas de Laranja

Tipo de Embalagem Propileno (250g, 500g)
 Propileno e cartão (200g)



INGREDIENTES: Farinha de **trigo**, açúcar, margarina ((óleos e gorduras vegetais (palma; girassol); água; sal; emulsionante (E471, lecitinas); acidificante (ácido cítrico); corante (carotenos); conservante (E202); aroma, teor de matérias gordas (80%)), **ovo** em pó, levedantes (bicarbonato de sódio (E500ii) e bicarbonato de amónio (E503ii e E504i)), dextrose monohidratada e aroma de laranja (preparações aromatizantes, substâncias aromatizantes naturais, substâncias aromatizantes e antioxidantes E320) (0,017%).

Contém glúten, ovo.

Pode conter vestígios de leite, sulfitos, sementes de sésamo, frutos de casca rija e soja.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

O biscoito com sabor laranja apresenta uma forma oval e uma cor acastanhada na exterior um pouco menos acentuada ao corte, com cerca de 5 cm de comprimento. Mostra-se estaladiço ao corte com sabor a laranja.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características microbiológicas	Resultados
Contagem de microrganismos a 30°C	<10 ³
Contagem de Enterobacteriaceae	<10 ²
Contagem de Escherichia coli	Não Detetado
Contagem de Estafilococos coag.pos.	<10
Pesquisa Salmonella spp.	Não Detetado
Contagem de bolores	<5x10 ²
Contagem de leveduras	<10 ³

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

	Elaborado por:	Aprovado por:
	Lurdes Silva, Eng. ^a 20/04/2023	Mariana Ribeiro 20/04/2023

	100 g	Por 1 Biscoito/ Biscuits/Biscuits (4,0 g)	%/ 1 Biscoito / Biscuits/Biscuits (4,0 g)
Energia/ Energy/ Énergie	1678,0 KJ 396,9 Kcal	67,1 KJ 15,9 Kcal	1%
Lípidos/ Fats/ Lipides	6,6 g	0,3 g	<1 %
Dos quais saturados/ Of which: saturates/ Dont Saturés	2,9 g	0,1 g	1 %
Ácidos gordos trans/Trans fatty acids/Acides gras trans	-----	-----	<2%
Hidratos de carbono/ Carbohydrates/ hydrates de carbone	77,4 g	3,1 g	1 %
Dos quais açúcares/ Of which sugars/ Dont sucres	41,5 g	2 g	2 %
Fibra/ Dietary fibre/ Fibres alimentaires	2,3 g	0,1 g	---
Proteínas/ Proteins/ Protéines	5,83 g	0,2 g	<1 %
Sal / Salt/ Sel	1 g	0,04 g	1 %

* Dose de referência para um adulto médio (8400kJ/ 2000 kcal).

VALIDADE

9 meses

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM

Manter o produto em local seco e fresco, ao abrigo da luz solar e em condições de higiene que evitem a sua contaminação.

	Elaborado por:	Aprovado por:
	Lurdes Silva, Eng. ^a 20/04/2023	Mariana Ribeiro 20/04/2023