

FICHA TÉCNICA

Modular de Hidratos de Carbono

Data	Código de Produto	Revisão
01-01-2020	VPABF407	01.1

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Suplemento modular de Hidratos de Carbono para enriquecimento do valor energético da dieta habitual.



1.1. Características

- Não altera o sabor dos alimentos e bebidas
- Solúvel em líquidos e semissólidos a frio ou quente
- Fácil utilização
- Sem lactose
- Armazenamento à temperatura ambiente

2. PÚBLICO-ALVO / PÚBLICO SENSÍVEL

Destinado à população em geral. Indicado para perfazer as necessidades energéticas aumentadas ou para suprir as necessidades energéticas diárias (que derivem dos hidratos de carbono). Consumir de acordo com as indicações do profissional de saúde. Deve ser utilizado exclusivamente como suplemento de dieta. Não é adequado para crianças com idade inferior a 3 anos nem para nutrição parentérica.

3. INGREDIENTES:

Maltodextrina.

4. ALERGÉNIOS

De acordo com o Regulamento (EU) N.º 1169/2011 e subsequentes revisões:

N.º	Substância Alergénica	Presença na receita	Presença na Fábrica	N.º	Substância Alergénica	Presença na receita	Presença na Fábrica
1	Leite (incl. Lactose e derivados)	-	+	8	Amendoim e derivados	-	-
2	Ovo e derivados	-	+	9	Aipo e derivados	-	-
3	Peixe e derivados	-	-	10	Tremoço e derivados	-	-

4	Crustáceos e derivados	-	-	11	Mostarda e derivados	-	-
5	Moluscos e derivados	-	-	12	Sementes de Sésamo e derivados	-	-
6	Glúten e derivados	-	+	13	Soja e derivados	-	+
7	Frutos de Casca Rija e derivados	-	+	14	Sulfitos em concentração superior a 10mg/kg	-	+
Legenda: (-) = ausente; (+) = presente							

5. MODO DE PREPARAÇÃO

Adicionar a quantidade recomendada de produto a qualquer alimento líquido ou semissólido até à sua completa dissolução.

Nota: o produto não altera a textura dos alimentos ou bebidas ao qual é adicionado.

6. VALIDADE

O produto, em saco não aberto, conserva as suas características durante 12 meses, num ambiente fresco e seco (T <20°C e HR <60%), sem mudanças significativas, nem exposição à luz intensa. O produto de cada saco pode ser utilizado várias vezes, sempre que sejam cumpridas as regras de higiene e o saco seja devidamente fechado.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Produto em Pó	Produto Reconstituído
Cor: Branco Aspetto: Pó fino e homogéneo Textura: Pó Sabor e Cheiro: Neutro	Cor: Branca translúcida Aspetto: Homogéneo Textura: Líquida Sabor e cheiro: Neutro

Características Físico-químicas	Características Microbiológicas
Humidade: < 10% pH: ≈ 6 Cinza total: < 0,5% Melamina: ≤2,5mg/kg	Cont. microrganismos a 30°C: ≤1,0 x 10 ⁵ ufc/g Cont. Enterobacteriaceae: <1,0x10 ² ufc/g Cont. E. coli: <1,0x10 ² ufc/g Cont. Estafilococos coagulase positiva: <1,0x10 ² ufc/g Contagem de Bolores: <1,0x10 ³ ufc/g Contagem de Leveduras: <1,0x10 ⁴ ufc/g Pesquisa de Salmonella: Ausente em 25g

Matérias estranhas: Isento.

Ausência de objetos de dimensão superior a:

Ferro: $\leq 1,2$ mm

Inox: ≤ 2 mm

Alumínio: ≤ 2 mm

8. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Declaração Nutricional	Valor médio por 100g de produto em pó	Valor médio por dose preparada	% DR**	DR**
VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1588/380	79/19	1,0	8400kJ/ 2000kcal
LIPIDOS (g)	0,0	0,0	0,0	70g
Dos quais SATURADOS (g)	0,0	0,0	0,0	20g
HIDRATOS DE CARBONO (g)	95,0	4,8	0,6	260g
Dos quais AÇÚCARES (g)	7,1	0,4	0,1	90g
Dos quais GLUCOSE (g)	1,5	0,1	-	-
Dos quais MALTOSE (g)	6,0	0,3	-	-
FIBRA (g)	0,0	0,0	-	-
PROTEÍNA (g)	0,0	0,0	-	50g
SAL (g)	0,0	0,0	0,0	6g

*De acordo com o modo de preparação recomendado no Ponto 5. ** DR – Dose de Referência para adultos;

9. ADITIVOS

O produto cumpre a legislação aplicável relativa à utilização de aditivos nos géneros alimentícios na União Europeia.

10. CONTAMINANTES

O produto cumpre a legislação aplicável relativa aos limites máximos de certos contaminantes nos géneros alimentícios na União Europeia.

11. OGM E IRRADIAÇÃO

O produto não contém nem está composto por Organismos Geneticamente Modificados e/ou Irrradiados, nem contém ingredientes produzidos a partir destes.

12. CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco dentro da embalagem fechada e afastada da luz solar.

13. ROTULAGEM

A informação disponibilizada no rótulo do produto cumpre a legislação europeia vigente relativa à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, a saber:

- Designação do Produto
- Lista de ingredientes (com indicação dos alergénios)
- Informação Nutricional
- Modo de Preparação
- Lote e Validade
- Peso Líquido
- Designação do Produtor/Distribuidor

13.1 Codificação do Lote

AABBBCC

AA: sequência de embalagem

BBB: dia juliano do embalagem

CC: ano de fabrico

14. EMBALAGEM

Embalagem	Material	Peso Líquido
Primária	Filme PET/met/PE para uso alimentar	300 ge
Secundária	Caixa de Cartolina	300 ge
Terciária	Caixa de Cartão	1,2kg (4x300ge)

15. DADOS LOGÍSTICOS

15.1 Unidade de Venda

Peso Líquido: 300 ge

Peso Bruto: 339 ge

Dimensões externas: Comp. 120 x Larg. 55 x Alt. 180 (mm)

EAN13:

15.2 Unidade de Transporte

Peso Líquido: 1,2 kg

Peso Bruto: 1,47 kg

Dimensões externas: Comp. 245 x Larg. 190 x Alt. 135 (mm)

ITF14:

15.3 Palete Euro

Caixas por camada: 19

Nº de camadas: 10

Nº Caixas por Palete: 190

Altura da Palete: 150 cm

16. ARMAZENAGEM / DISTRIBUIÇÃO:

Distribuição por via terrestre, marítima e aérea.