

FICHA TÉCNICA

Preparado em pó para Papa Multicereais

| Data | Código de Produto | Revisão |
|------------|---------------------|---------|
| 01-01-2020 | VPABF134 / VPABF163 | 01.1 |

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Preparado em pó para Papa Multicereais enriquecida com vitaminas e minerais. Adaptada às necessidades nutricionais dos adultos e seniores. Destinada às refeições intermédias (ideais para pequeno almoço, merendas ou sobremesa). De fácil preparação e elevada densidade nutricional (13 vitaminas e 5 minerais) com densidade energética personalizável. Consistência homogénea e fácil digestibilidade. Não contém lactose.



2. PÚBLICO-ALVO / PÚBLICO SENSÍVEL

Destinada à população em geral. Apta para indivíduos com dificuldade na mastigação, alterações na deglutição ou disfagia e doenças neurológicas. Apta para situações de diarreia. Não recomendado a indivíduos com alergia / intolerância à fenilalanina.

3. INGREDIENTES:

Farinha de multicereais parcialmente hidrolisada (97%) [trigo, milho, arroz, aveia, cevada, centeio, sorgo e milho painço] (glúten), minerais (maltodextrina, cálcio, fósforo, ferro e zinco), vitaminas (maltodextrina, C, niacina, E, ácido pantoténico, B6, B1, B2, A, ácido fólico, K, biotina, D e B12), aroma, (aspartame*). *Contém uma fonte de fenilalanina.

4. ALERGÉNIOS

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

| Nº | Substância Alergénica | Presença na receita | Presença na Fábrica | Nº | 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

- 1 – Colocar 200 ml de leite frio ou morno numa taça.
- 2 – Adicionar 30g de produto (5 colheres de sopa) e mexer até que se dissolva totalmente.
- 3 – Está pronto a consumir.

Nota: Em situações de diarreia, a papa de cereais deverá ser preparada com água, chá ou bebida de arroz.

5.1 Rentabilidade: Um saco de 300g produz o equivalente a 10 doses de 200ml, aproximadamente.

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: Bege Aspeto: Cereais em pó Textura: Cereais em pó Sabor e Cheiro: Típico de cereais | Cor: Bege Aspeto: Homogéneo Textura: Homogénea e cremosa Sabor e cheiro: Típico a papa de cereais |

| Características Físico-químicas | Características Microbiológicas |
|---|--|
| Humidade: < 10% Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2): ≤ 4,0 µg/kg Aflatoxinas B1: ≤ 2,0 µg/kg Cádmio: ≤ 0,2 mg/kg* Chumbo: ≤ 0,1 mg/kg* Ocratoxina A: ≤ 3,0 µg/kg Nitratos: ≤ 200 mg NO ₃ /kg Desoxinivalenol (DON): ≤ 200 mg/kg Zearalenona: ≤ 20 mg/kg Benzo(a)pireno: ≤ 1,0 µg/kg Soma benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno: ≤ 1,0 µg/kg Toxinas T2 e HT2: ≤ 10 µg/kg para o somatório das duas toxinas e 5 µg/kg para cada uma individualmente Melamina: ≤ 2,5mg/kg Pesticidas: de acordo com a legislação vigente | 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+: <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 Pesquisa de Listeria: Ausente em 25g *equivalente a peso fresco |

Matérias estranhas: Isento.

Ausência de objetos de dimensão superior a:

Ferro: ≤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) | 1618/387 | 880/221 | 11,1 | 8400kJ/2000kcal |
| LÍPIDOS (g) | 1,9 | 3,8 | 5,4 | 70g |
| Dos quais SATURADOS (g) | 0,2 | 2,1 | 10,5 | 20g |
| HIDRATOS DE CARBONO (g) | 82,0 | 34,5 | 13,3 | 260g |
| Dos quais AÇÚCARES (g) | 12,3 | 13,6 | 15,1 | 90g |
| FIBRA (g) | 2,4 | 0,7 | - | - |

| | | | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|---------------|
| PROTEÍNA (g) | 9,3 | 9,5 | 19,0 | 50g | |
| SAL (g) | 0,03 | 0,20 | 3,3 | 6g | |
| Vitaminas | Por 100g | %VRN*** | Por Dose | %VRN*** | VRN*** |
| A (µg) | 373,0 | 46,6 | 155,9 | 19,5 | 800 |
| D3 (µg) | 14,0 | 280,0 | 4,4 | 88,0 | 15# |
| E (mg) | 3,8 | 31,7 | 1,1 | 9,5 | 15# |
| C (mg) | 37,0 | 16,3 | 11,1 | 13,9 | 80 |
| K (µg) | 16,8 | 22,4 | 5,0 | 6,7 | 75 |
| B1 (mg) | 0,5 | 45,5 | 0,2 | 14,0 | 1,2# |
| B2 (mg) | 0,5 | 35,7 | 0,6 | 42,9 | 1,4 |
| B6 (mg) | 0,6 | 37,5 | 0,4 | 23,8 | 1,7# |
| B12 (µg) | 0,5 | 20,0 | 0,4 | 14,0 | 2,5 |
| Biotina (µg) | 15,0 | 30,0 | 4,5 | 9,0 | 50 |
| Ácido Fólico (µg) | 35,0 | 17,5 | 12,5 | 6,3 | 200 |
| Niacina (mg) | 6,0 | 37,5 | 3,6 | 22,5 | 16 |
| Ácido Pantoténico (mg) | 2,9 | 48,3 | 0,9 | 11,7 | 6 |
| Minerais | | | | | |
| Potássio (mg) | 160 | 8 | 368 | 18,4 | 3100# |
| Cálcio (mg) | 500 | 62,5 | 374 | 46,8 | 1200# |
| Fósforo (mg) | 380 | 54,3 | 276 | 39,4 | 700 |
| Ferro (mg) | 25 | 178,6 | 7,7 | 55,0 | 14 |
| Zinco (mg) | 15 | 150 | 5,5 | 55,0 | 10 |

*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 Irradiados, 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 embalamento

BBB: dia juliano do embalamento

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 | 1,5kg (5x300ge) |

15. DADOS LOGÍSTICOS

15.1 Unidade de Venda

Embalagem 1

Peso Líquido: 300 ge

Peso Bruto: 346 ge

Dimensões externas: Comp. 120 x Larg. 55 x Alt. 210 (mm)

EAN13:

Embalagem 2

Peso Líquido: 30 ge

Peso Bruto: 33 ge
Dimensões externas: -
EAN13:

15.2 Unidade de Transporte

Embalagem1

Peso Líquido: 1,5 kg
Peso Bruto: 1,8 kg
Dimensões externas: Comp. 280 x Larg. 150 x Alt. 220 (mm)
ITF14:

Embalagem2

Peso Líquido: 1,5 kg
Peso Bruto: 1,8 kg
Dimensões externas: Comp. 400 x Larg. 218 x Alt. 155 (mm)
ITF14:

15.3 Palete Euro

Embalagem 1

Caixas por camada:
Nº de camadas:
Nº Caixas por Palete:
Altura da Palete:

Embalagem 2

Caixas por camada: 10
Nº de camadas: 8
Nº Caixas por Palete: 80
Altura da Palete: 139 cm

16. ARMAZENAGEM / DISTRIBUIÇÃO:

Distribuição por via terrestre, marítima e aérea.