

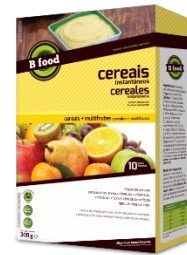
## FICHA TÉCNICA

### Preparado em pó para Papa Multifrutas

Data	Código de Produto	Revisão
01-01-2020	VPABF147 / VPABF162	01.1

#### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Preparado em pó para Papa Multifrutas 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 arroz parcialmente hidrolisada (38%), farinha de trigo parcialmente hidrolisada (38%) (glúten), maçã em flocos (5%), pêra em pó (5%), banana em flocos (5%), laranja em pó (5%), 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), corante natural (betacaroteno), aroma, (aspartame\*). \*Contém uma fonte de fenilalanina.

#### 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

- 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 multifrutas 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
<b>Cor:</b> Amarelo claro <b>Aspeto:</b> Cereais em pó <b>Textura:</b> Cereais em pó <b>Sabor e Cheiro:</b> Típico de cereais com frutas	<b>Cor:</b> Bege <b>Aspeto:</b> Homogéneo <b>Textura:</b> Homogénea e cremosa <b>Sabor e cheiro:</b> Típico a papa de cereais com frutas

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 <sub>3</sub> /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)fluoraten 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 <sup>5</sup> ufc/g Cont. Enterobacteriaceae: <1,0x10 <sup>2</sup> ufc/g Cont. E. coli: <1,0x10 <sup>2</sup> ufc/g Cont. Estafilococos coagulase+: <1,0x10 <sup>2</sup> ufc/g Contagem de Bolores: <1,0x10 <sup>3</sup> ufc/g Contagem de Leveduras: <1,0x10 <sup>4</sup> 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)	1608/385	879/210	10,5	8400kJ/2000kcal
LIPIDOS (g)	1,0	3,6	5,2	70g
Dos quais SATURADOS (g)	0,6	2,0	10,1	20g
HIDRATOS DE CARBONO (g)	82,8	34,7	13,3	260g
Dos quais AÇÚCARES (g)	15,7	14,6	16,2	90g
FIBRA (g)	3,0	0,9	-	-

PROTEÍNA (g)	8,8	9,3	18,6	50g	
SAL (g)	0,06	0,18	3,0	6g	
<b>Vitaminas</b>	<b>Por 100g</b>	<b>%VRN***</b>	<b>Por Dose</b>	<b>%VRN***</b>	<b>VRN***</b>
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
<b>Minerais</b>					
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

AABBCC

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.