

# Cereais com aveia, amêndoa e caramelo

## Ingredientes

Farinha de aveia (20,1%)(28%) (contém AVEIA), Farinha de trigo hidrolisada(28%) ((GLÚTEN)), Açúcar branco(23%), Amêndoa crocante (15,4%)(16%) (AMÊNDOA, açúcar), Farinha de trigo integral(14%) ((GLÚTEN)), Caramelo líquido(6%) (xarope de glicose, açúcar, água, conservante (E202)), Aroma de baunilha(1%).



## Declaração Nutricional (Por 100g)

Energia: 439 Kcal /1839 KJ

Lípidos: 4,2 g

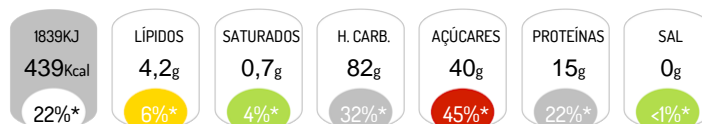
Hidratos de carbono: 82 g

Proteínas: 15 g

dos quais Saturados: 0,7 g

dos quais Açúcares: 40 g

Sal: 0 g



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

## Alergénios



Contém: Glúten, Frutos Casca Rija

Pode conter vestígios de Ovos, Amendoim, Soja, Leite, Sementes de Sésamo

## Características do Produto

Denominação Comercial: Cereais com aveia, amêndoa e caramelo

País Origem: Produzido em Portugal

Formatos: Formato Normal (375g); Formato Familiar (500g); Formato Plus (750g);

## Especificações do Produto

Descrição do Produto: Preparado de cereais em flocos e caramelo. Sem odor ou contaminação.

Aplicação / Designação Complementar: Destina-se a ser consumida directamente e diariamente, ao pequeno-almoço, em porções de 160ml de leite meio gordo ou magro + 30g de produto

Características Organolépticas: Cor: Característica do cereal com o caramelo, acastanhado  
Sabor: A caramelo  
Odor: Característico do caramelo.

Características Organolépticas: Cor: Característica do cereal com o caramelo, acastanhado  
Sabor: A caramelo  
Odor: Característico do caramelo.

Características Organolépticas: Cor: Característica do cereal com o caramelo, acastanhado  
Sabor: A caramelo  
Odor: Característico do caramelo.

Características Físico-Químicas: Humidade: < 0,63

Apresentação do Produto: Embalagem primária: Embalagem "single-pack", em filme metalizado.

Embalagem secundária:

- Embalagem de cartão de 250g;

- Embalagem de cartão de 375g;

- Embalagem de cartão de 725g.

Embalagem terciária: (caixa de acondicionamento para transporte):

- Caixa de cartão com 8 embalagens de 250g ou 375g ou 725g;

- Caixa de cartão com 14 embalagens de 250g ou 375g ou 725g.

Informação Adicional: O produto deve ser livre de microorganismos patogénicos e de acordo com as especificações microbiológicas descritos na Tabela certificação da qualidade. Deve ser isento de insectos, fragmentos de insectos, larvas e ovos; cabelo e excreta ou partes de roedores e outros mamíferos, peças ou esterco de galinha; contaminantes físicos, químicos, biológicos e radiológicos.



## Cereais com aveia, amêndoa e caramelo

## Especificação Microbiológica

Microorganismos 30°C	Enterobactérias	Escherichia coli	Staphylococcus coag.+	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
< 1 x 10 <sup>2</sup> /g	< 1 x 10 <sup>1</sup> /g	< 1 x 10 <sup>1</sup> /g	< 1 x 10 <sup>2</sup> /g	Ausente em 25g	Ausente em 25g

Valores Guia INSA (Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge) de 25 de Novembro de 2015

Valores relativos a refeições totalmente cozinhadas ou adicionadas de especiarias, ervas aromáticas secas, desidratadas ou tratadas por radiação ionizante, de produtos UHT e de maionese industrializada.