	<p align="center"><b>Direcção da Qualidade e Ambiente</b> <b>Ficha de Especificação</b></p> <p align="center"><b>Bebida Láctea com Chocolate</b> <b>Grosso</b></p>	<p align="right"><b>Pág. 1/ 3</b></p>
---	--	---------------------------------------

## 1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

**Denominação de venda:** Bebida Láctea com chocolate UHT homogeneizada  
Contém açúcar e edulcorantes

**Marca:** Grosso

**Peso líquido:** 200ml e

**Conservação:** Conservar no frio depois de aberto

**Validade:** 5 meses

**Sistema de codificação do lote:** Data de validade; nº máquina; hora de embalagem

## 2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**2.1 – Ingredientes:** leiteiro, leite meio gordo, açúcar, cacau (1%), estabilizador: E407, aroma, sal e edulcorantes: ciclamato de sódio e acessulfame k.


### 2.2 - Características Organolépticas

Características	Requisitos
<b>Cor</b>	Castanho
<b>Cheiro</b>	Característico a leite com chocolate, isento de cheiros estranhos ou anormais
<b>Sabor</b>	Característico a leite com chocolate, isento de sabores estranhos ou anormais
<b>Textura</b>	Homogénea

### 2.3 - Características Microbiológicas

Característica	Método de ensaio	Requisitos
Estabilidade Microbiológica	Reg. (CE) 02074/2005	Estável (incubado 15 dias a 30°C)
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-1 ou 2	<100 cfu/g

<b>EMITIDO EM:</b> <b>10/10/2011</b>	<b>EDIÇÃO</b> <b>Nº 5</b>	<b>EMITIDO</b> Gestão Pós-venda	<b>APROVADO</b> D. Qualidade e Ambiente
---	------------------------------	------------------------------------	--

	<p align="center"><b>Direcção da Qualidade e Ambiente</b>  <b>Ficha de Especificação</b></p> <p align="center"><b>Bebida Láctea com Chocolate</b>  <b>Grosso</b></p>	<p align="center"><b>Pág. 2/ 3</b></p>
---	--	--

## 2.4 - Características Nutricionais:

	Valor Nutricional Médio
	Por 100 ml
Valor energético	
Kcal	51
kJ	215
Proteínas (g)	3,0
Hidratos de carbono (g)	8,2
Lípidos (g)	0,6

## 3 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

### 3.1 - Embalagem:


**Formato:** Embalagem TetraPak

## 4 – REGULAMENTAÇÃO

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respectivas rectificações, nomeadamente:

- Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 396/2005 de 23 de Fevereiro de 2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal;
- Regulamento (CE) n.º 470/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de Maio de 2009, que prevê procedimentos comunitários para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de substâncias farmacologicamente activas nos alimentos de origem animal, que revoga o Regulamento (CEE) n.º 2377/90 do Conselho e que altera a Directiva 2001/82/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e o Regulamento (CE) n.º 726/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho;
- Regulamento (UE) n.º 37/2010 da Comissão de 22 de Dezembro de 2009 relativo a substâncias farmacologicamente activas e respectiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal;
- Regulamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de Dezembro de 2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios;

<b>EMITIDO EM:</b> <b>10/10/2011</b>	<b>EDIÇÃO</b> <b>Nº 5</b>	<b>EMITIDO</b> Gestão Pós-venda	<b>APROVADO</b> D. Qualidade e Ambiente
---	------------------------------	------------------------------------	--

	<p align="center"><b>Direcção da Qualidade e Ambiente</b>  <b>Ficha de Especificação</b></p> <p align="center"><b>Bebida Láctea com Chocolate</b>  <b>Grosso</b></p>	<p align="right"><b>Pág. 3/ 3</b></p>
---	--	---------------------------------------

• **Indicação de ingredientes considerados alergêneos**

<b>Ingredientes Alergêneos (Decreto – Lei nº 126/2005)</b>	<b>Presença</b>	<b>Ausência</b>
Cereais que contêm glúten, nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia		X
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		X
Ovos e produtos à base de ovos		X
Peixes e produtos à base de peixes		X
Amendoins e produtos à base de amendoins		X
Soja e produtos à base de soja		X
Leite e produtos à base de leite, incluindo lactose	X	
Frutos de casca rija, ou seja, amêndoas, avelãs, nozes comuns, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistácios, nozes de Macadâmia e do Queensland e produtos à base de frutos de casca rija.		X
Aipos e produtos à base de aipos		X
Mostarda e produtos à base de mostarda		X
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10mg/l expressos em SO <sub>2</sub>		X
Tremoços e produtos à base de tremoços		X
Moluscos e produtos à base de moluscos		X

• **Indicação de ingredientes OGM**

<b>Ingredientes OGM</b>	<b>Presença</b>	<b>Ausência</b>
De acordo com o regulamento 1829/2003 e 1830/2003		X

<b>EMITIDO EM:</b> <b>10/10/2011</b>	<b>EDIÇÃO</b> <b>Nº 5</b>	<b>EMITIDO</b> Gestão Pós-venda	<b>APROVADO</b> D. Qualidade e Ambiente
---	------------------------------	------------------------------------	--