

<b>BOLACHAS GENGIBRE</b>																															
<b>FTB026 Gengibre</b>	Joaquim Ferreira Bernardo      NIF 182277240 Rua Nossa Senhora dos Caminhantes, nº 2 2040-063 Rio Maior																														
<b>Composição</b>	<b>Farinha de trigo Tipo 55 com glúten, Açúcar, Gordura Vegetal, Ovos, Gengibre, Bicarbonato de Sódio e Fermento.</b>																														
<b>Formato</b>	Circular irregular.																														
<b>Durabilidade</b>	6 meses após data de fabrico.																														
<b>Características Nutricionais</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="text-align: center;"><b>Por Por 100g bolacha ≈ 10g</b></th> <th style="text-align: center;"><b>%*/10</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Kcal</b></td> <td style="text-align: center;">465,23</td> <td style="text-align: center;">46,52</td> </tr> <tr> <td><b>Kj</b></td> <td style="text-align: center;">1957,08</td> <td style="text-align: center;">195,71</td> </tr> <tr> <td><b>Lípidos</b></td> <td style="text-align: center;">19,19</td> <td style="text-align: center;">1,92</td> </tr> <tr> <td><b>dos quais Ácidos Gordos Saturados</b></td> <td style="text-align: center;">9,60</td> <td style="text-align: center;">0,96</td> </tr> <tr> <td><b>Hidratos de Carbono</b></td> <td style="text-align: center;">66,17</td> <td style="text-align: center;">6,62</td> </tr> <tr> <td><b>dos quais açúcares</b></td> <td style="text-align: center;">32,65</td> <td style="text-align: center;">3,27</td> </tr> <tr> <td><b>Fibra</b></td> <td style="text-align: center;">1,75</td> <td style="text-align: center;">0,17</td> </tr> <tr> <td><b>Proteínas</b></td> <td style="text-align: center;">6,44</td> <td style="text-align: center;">0,64</td> </tr> <tr> <td><b>Sal</b></td> <td style="text-align: center;">0,92</td> <td style="text-align: center;">0,09</td> </tr> </tbody> </table> <p>≈ 20 bolachas por embalagem * Doses de Referencia para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)</p>		<b>Por Por 100g bolacha ≈ 10g</b>	<b>%*/10</b>	<b>Kcal</b>	465,23	46,52	<b>Kj</b>	1957,08	195,71	<b>Lípidos</b>	19,19	1,92	<b>dos quais Ácidos Gordos Saturados</b>	9,60	0,96	<b>Hidratos de Carbono</b>	66,17	6,62	<b>dos quais açúcares</b>	32,65	3,27	<b>Fibra</b>	1,75	0,17	<b>Proteínas</b>	6,44	0,64	<b>Sal</b>	0,92	0,09
	<b>Por Por 100g bolacha ≈ 10g</b>	<b>%*/10</b>																													
<b>Kcal</b>	465,23	46,52																													
<b>Kj</b>	1957,08	195,71																													
<b>Lípidos</b>	19,19	1,92																													
<b>dos quais Ácidos Gordos Saturados</b>	9,60	0,96																													
<b>Hidratos de Carbono</b>	66,17	6,62																													
<b>dos quais açúcares</b>	32,65	3,27																													
<b>Fibra</b>	1,75	0,17																													
<b>Proteínas</b>	6,44	0,64																													
<b>Sal</b>	0,92	0,09																													
<b>Modo de Conservação</b>	Temperatura ambiente, local seco e fresco. Manter fora do contacto com a luz solar e produtos com cheiro.																														
<b>Método de Embalagem</b>	Sacos PP																														
<b>Quantidade por Embalagem</b>	200g																														
<b>Instruções de Manuseamento</b>	Para manter as características do produto, recomenda-se que após a abertura da embalagem deverá colocar-se o produto numa embalagem fechada de plástico ou vidro.																														
<b>Rastreabilidade</b>	O lote do produto está impresso na etiqueta da embalagem.																														
<b>Uso pretendido para o produto</b>	Consumidores em geral. Não aconselhado a portadores da doença celíaca (intolerância ao glúten), diabéticos e aos que possuem alergias ou intolerâncias alimentares a algum dos ingredientes declarados.																														
<b>Rotulagem</b>	Denominação de venda; Lista de Ingredientes; Data de Durabilidade Mínima; Conselho ao Consumidor; Condições Especiais de Conservação; Peso Líquido e Designação do produtor.																														
	Elaborado por: Eng <sup>a</sup> Rita Sebastião Bernardo																														
	Aprovado por: Joaquim Bernardo																														