

BOLACHAS MANTEIGA																																									
FTB037 Manteiga	Joaquim Ferreira Bernardo NIF 182277240 Rua Nossa Senhora dos Caminhantes, nº 2 2040-063 Rio Maior																																								
Composição	Farinha de Trigo, Açúcar, Gordura Vegetal, Ovos, Amido de Milho, Manteiga, Leite, Bicarbonato de sódio e Fermento.																																								
Formato	Circular irregular.																																								
Durabilidade	6 meses após data de fabrico.																																								
Características Nutricionais	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;"></th> <th style="text-align: center;">Por 100g</th> <th style="text-align: center;">bolacha ≈ 10g</th> <th style="text-align: center;">%*/10</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kcal</td> <td style="text-align: right;">531,52</td> <td style="text-align: right;">53,15</td> <td style="text-align: right;">3%</td> </tr> <tr> <td>Kj</td> <td style="text-align: right;">2390,08</td> <td style="text-align: right;">239,01</td> <td style="text-align: right;">3%</td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td style="text-align: right;">24,08</td> <td style="text-align: right;">2,41</td> <td style="text-align: right;">3%</td> </tr> <tr> <td>dos quais Ácidos Gordos Saturados</td> <td style="text-align: right;">10,81</td> <td style="text-align: right;">1,08</td> <td style="text-align: right;">5%</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td style="text-align: right;">68,50</td> <td style="text-align: right;">6,85</td> <td style="text-align: right;">3%</td> </tr> <tr> <td>dos quais açúcares</td> <td style="text-align: right;">26,06</td> <td style="text-align: right;">2,61</td> <td style="text-align: right;">3%</td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td style="text-align: right;">1,80</td> <td style="text-align: right;">0,18</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">9,15</td> <td style="text-align: right;">0,92</td> <td style="text-align: right;">2%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">0,51</td> <td style="text-align: right;">0,05</td> <td style="text-align: right;">1%</td> </tr> </tbody> </table> <p>≈ 20 bolachas por embalagem * Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)</p>		Por 100g	bolacha ≈ 10g	%*/10	Kcal	531,52	53,15	3%	Kj	2390,08	239,01	3%	Lípidos	24,08	2,41	3%	dos quais Ácidos Gordos Saturados	10,81	1,08	5%	Hidratos de Carbono	68,50	6,85	3%	dos quais açúcares	26,06	2,61	3%	Fibra	1,80	0,18		Proteínas	9,15	0,92	2%	Sal	0,51	0,05	1%
	Por 100g	bolacha ≈ 10g	%*/10																																						
Kcal	531,52	53,15	3%																																						
Kj	2390,08	239,01	3%																																						
Lípidos	24,08	2,41	3%																																						
dos quais Ácidos Gordos Saturados	10,81	1,08	5%																																						
Hidratos de Carbono	68,50	6,85	3%																																						
dos quais açúcares	26,06	2,61	3%																																						
Fibra	1,80	0,18																																							
Proteínas	9,15	0,92	2%																																						
Sal	0,51	0,05	1%																																						
Modo de Conservação	Temperatura ambiente, local seco e fresco. Manter fora do contacto com a luz solar e produtos com cheiro.																																								
Método de Embalagem	Sacos PP																																								
Quantidade por Embalagem	200g																																								
Instruções de Manuseamento	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.																																								
Rastreabilidade	O lote do produto está impresso na etiqueta da embalagem.																																								
Uso pretendido para o produto	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.																																								
Rotulagem	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 ^a Rita Sebastião Bernardo																																								
	Aprovado por: Joaquim Bernardo																																								