

<b>BOLACHAS MANTEIGA AMENDOIM</b>																															
<b>FTB038 Manteiga Amendoim</b>	Joaquim Ferreira Bernardo      NIF 182277240 Rua Nossa Senhora dos Caminhantes, nº 2 2040-063 Rio Maior																														
<b>Composição</b>	<b>Farinha de Trigo, Amendoim, Açúcar, Gordura Vegetal, Ovos, 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>%*/10g</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Kcal</b></td> <td style="text-align: center;">505,35</td> <td style="text-align: center;">55,59</td> </tr> <tr> <td><b>Kj</b></td> <td style="text-align: center;">2120,11</td> <td style="text-align: center;">233,21</td> </tr> <tr> <td><b>Lípidos</b></td> <td style="text-align: center;">22,75</td> <td style="text-align: center;">2,50</td> </tr> <tr> <td><b>dos quais Ácidos Gordos Saturados</b></td> <td style="text-align: center;">7,97</td> <td style="text-align: center;">0,88</td> </tr> <tr> <td><b>Hidratos de Carbono</b></td> <td style="text-align: center;">62,59</td> <td style="text-align: center;">6,89</td> </tr> <tr> <td><b>dos quais açúcares</b></td> <td style="text-align: center;">39,19</td> <td style="text-align: center;">4,31</td> </tr> <tr> <td><b>Fibra</b></td> <td style="text-align: center;">2,88</td> <td style="text-align: center;">0,32</td> </tr> <tr> <td><b>Proteínas</b></td> <td style="text-align: center;">11,04</td> <td style="text-align: center;">1,21</td> </tr> <tr> <td><b>Sal</b></td> <td style="text-align: center;">0,60</td> <td style="text-align: center;">0,07</td> </tr> </tbody> </table> <p>≈ 20 bolachas por embalagem * Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)</p>		<b>Por Por 100g bolacha ≈ 10g</b>	<b>%*/10g</b>	<b>Kcal</b>	505,35	55,59	<b>Kj</b>	2120,11	233,21	<b>Lípidos</b>	22,75	2,50	<b>dos quais Ácidos Gordos Saturados</b>	7,97	0,88	<b>Hidratos de Carbono</b>	62,59	6,89	<b>dos quais açúcares</b>	39,19	4,31	<b>Fibra</b>	2,88	0,32	<b>Proteínas</b>	11,04	1,21	<b>Sal</b>	0,60	0,07
	<b>Por Por 100g bolacha ≈ 10g</b>	<b>%*/10g</b>																													
<b>Kcal</b>	505,35	55,59																													
<b>Kj</b>	2120,11	233,21																													
<b>Lípidos</b>	22,75	2,50																													
<b>dos quais Ácidos Gordos Saturados</b>	7,97	0,88																													
<b>Hidratos de Carbono</b>	62,59	6,89																													
<b>dos quais açúcares</b>	39,19	4,31																													
<b>Fibra</b>	2,88	0,32																													
<b>Proteínas</b>	11,04	1,21																													
<b>Sal</b>	0,60	0,07																													
<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																														