

<b>BOLACHAS MEL</b>																															
<b>FTB039 Mel</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, Mel, 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>%*/10</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Kcal</b></td> <td style="text-align: center;">515,33</td> <td style="text-align: center;">51,53</td> </tr> <tr> <td><b>Kj</b></td> <td style="text-align: center;">2171,32</td> <td style="text-align: center;">217,13</td> </tr> <tr> <td><b>Lípidos</b></td> <td style="text-align: center;">16,94</td> <td style="text-align: center;">1,69</td> </tr> <tr> <td><b>dos quais Ácidos Gordos Saturados</b></td> <td style="text-align: center;">8,35</td> <td style="text-align: center;">0,84</td> </tr> <tr> <td><b>Hidratos de Carbono</b></td> <td style="text-align: center;">81,78</td> <td style="text-align: center;">8,18</td> </tr> <tr> <td><b>dos quais açúcares</b></td> <td style="text-align: center;">40,86</td> <td style="text-align: center;">4,09</td> </tr> <tr> <td><b>Fibra</b></td> <td style="text-align: center;">2,03</td> <td style="text-align: center;">0,20</td> </tr> <tr> <td><b>Proteínas</b></td> <td style="text-align: center;">7,83</td> <td style="text-align: center;">0,78</td> </tr> <tr> <td><b>Sal</b></td> <td style="text-align: center;">0,81</td> <td style="text-align: center;">0,08</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>	515,33	51,53	<b>Kj</b>	2171,32	217,13	<b>Lípidos</b>	16,94	1,69	<b>dos quais Ácidos Gordos Saturados</b>	8,35	0,84	<b>Hidratos de Carbono</b>	81,78	8,18	<b>dos quais açúcares</b>	40,86	4,09	<b>Fibra</b>	2,03	0,20	<b>Proteínas</b>	7,83	0,78	<b>Sal</b>	0,81	0,08
	<b>Por Por 100g bolacha ≈ 10g</b>	<b>%*/10</b>																													
<b>Kcal</b>	515,33	51,53																													
<b>Kj</b>	2171,32	217,13																													
<b>Lípidos</b>	16,94	1,69																													
<b>dos quais Ácidos Gordos Saturados</b>	8,35	0,84																													
<b>Hidratos de Carbono</b>	81,78	8,18																													
<b>dos quais açúcares</b>	40,86	4,09																													
<b>Fibra</b>	2,03	0,20																													
<b>Proteínas</b>	7,83	0,78																													
<b>Sal</b>	0,81	0,08																													
<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																														