

# FICHA TÉCNICA

Referência do artigo: 12001

## INFORMAÇÃO GERAL

|                     |                                                                               |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| NOME DO PRODUTO     | AÇÚCAR DE COCO BIOLÓGICO                                                      |
| REFERÊNCIA          | 12001                                                                         |
| ORIGEM              | Indonésia                                                                     |
| BIOLÓGICO (SIM/NÃO) | SIM                                                                           |
| DESCRIÇÃO           | Produto de produção biológica, não geneticamente modificado e não irradiado.  |
| INGREDIENTES        | 100% adoçante natural da seiva da flor do coqueiro biológico (Cocos nucifera) |

## PROPRIEDADES DO PRODUTO

|                            |                                                                                                                             |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FORMATO DA EMBALAGEM       | Embalado em saco de PE de qualidade alimentar, dentro de saco plástico de 20 kg; geralmente apresentado em 4 sacos de 5 kg. |
| DIMENSÕES                  | 14-18                                                                                                                       |
| CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO | Conservar em local fresco e seco.                                                                                           |
| CONSUMO PREFERENCIAL       | Mantém as suas propriedades durante um mínimo de 2 anos a partir da produção.                                               |

## DADOS ANALÍTICOS

| PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS   |  | DESCRIÇÃO                       |
|----------------------------|--|---------------------------------|
| TEXTURA                    |  | Granulosa                       |
| COR                        |  | Castanho claro a escuro         |
| ODOR                       |  | Característico do produto       |
| SABOR                      |  | Característico do produto, doce |
| PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS |  | DESCRIÇÃO                       |
| Microrganismos totais      |  | -                               |
| Bolores e leveduras        |  | < 10 UFC/g                      |
| Salmonella                 |  | Ausente em 25 g                 |

\* Limite máximo aceitável: até 5 vezes o limite de aceitação.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

| PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS                     | DESCRIÇÃO                           |
|------------------------------------------------|-------------------------------------|
| TEOR DE HUMIDADE (%)                           | 2% máx.                             |
| CINZAS                                         | < 3%                                |
| PUREZA (%)                                     | -                                   |
| QUEBRAS (%)                                    | -                                   |
| CONTAMINANTES                                  | De acordo com a legislação europeia |
| METAIS PESADOS                                 | De acordo com a legislação europeia |
| PESTICIDAS                                     | De acordo com a legislação europeia |
| IMPUREZAS - pedras, outras sementes, parasitas | Material estranho: ≤ 0,1%           |

\* Produto em conformidade com a legislação alimentar europeia em vigor e com as normas de produção e rotulagem biológica, incluindo posteriores disposições e alterações. Os parâmetros microbiológicos e físico-químicos aplicáveis cumprem a regulamentação específica em vigor para o produto.

DADOS NUTRICIONAIS

| PARÂMETROS NUTRICIONAIS | VALOR                  |
|-------------------------|------------------------|
| ENERGIA                 | 1604,3 kJ = 383,1 kcal |
| PROTEÍNA                | 2,57 g                 |
| GORDURA                 | < 0,1 g                |
| das quais saturadas     | < 0,1 g                |
| HIDRATOS DE CARBONO     | 92,4 g                 |
| dos quais açúcares      | 87 g                   |
| FIBRA                   | - g                    |
| SAL                     | 0,43 g                 |

\* Valores indicativos devido à natureza do produto.

ALERGÉNIOS

| Alergénio                                                                                | Presença | Alergénio                                                                                                    | Presença |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Cereais com glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut e variedades híbridas) | Não      | Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, caju, nozes-pecã, castanhas-do-brasil, pistácios e macadâmia) | Não      |
| Crustáceos e produtos derivados                                                          | Não      | Moluscos e produtos derivados                                                                                | Não      |
| Ovos e produtos derivados                                                                | Não      | Aipo e produtos derivados                                                                                    | Não      |
| Peixe e produtos derivados                                                               | Não      | Mostarda e produtos derivados                                                                                | Não      |
| Amendoins e produtos derivados                                                           | Não      | Sementes de sésamo e produtos derivados                                                                      | Não      |
| Soja e produtos derivados                                                                | Não      | Dióxido de enxofre e sulfitos > 10 mg/kg ou 10 mg/l                                                          | Não      |
| Leite e derivados (incluindo lactose)                                                    | Não      | Tremoços e produtos derivados                                                                                | Não      |

Sim = presente   Não = ausente   T = vestígios\*

\* A informação sobre alergénios baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores. Existem medidas preventivas para minimizar o risco de contaminação cruzada, considerado mínimo; esta avaliação não constitui garantia sem verificação analítica.

Os formatos de 5 kg podem ser embalados em instalações onde também são acondicionados produtos com alergénios e/ou possíveis vestígios. São aplicados procedimentos de garantia da qualidade para minimizar o risco de contaminação cruzada.

OUTROS DADOS

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| FORMATO DE UTILIZAÇÃO | Sem especificações de utilização. |
| VERSÃO                | 04                                |
| DATA DE REVISÃO       | 20/02/2024                        |

Produto conforme com a regulamentação europeia em vigor sobre produção, comercialização e rotulagem de produtos biológicos. A informação deste documento refere-se exclusivamente ao produto e ao conhecimento disponível à data. As especificações podem ser alteradas em consequência da origem natural do produto.

Como não é possível prever ou controlar todas as condições em que esta informação e o produto serão utilizados, cabe ao cliente verificar o cumprimento dos regulamentos e disposições aplicáveis ao uso posterior. As informações ou instruções de utilização devem ser consideradas sugestões não vinculativas. Recomenda-se a realização de ensaios próprios para confirmar a adequação do produto.