

FICHA TÉCNICA

Referência do artigo: 12009

NOME DO PRODUTO	AÇÚCAR DE CANA MASCAVADO TIPO DEMERARA BIOLÓGICO
CERTIFICADO	BIOLÓGICO
ORIGEM	Paquistão, Paraguai, Colômbia
REFERÊNCIA DO ARTIGO	12009
DESCRIÇÃO	Produto biológico, não geneticamente modificado e não irradiado.
INGREDIENTES	Açúcar de cana “demerara” biológico
PRODUÇÃO	-

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS

Parâmetro	Descrição
APARÊNCIA	Castanho claro / âmbar escuro, cristais de açúcar finos e de fluxo livre
CONSISTÊNCIA	Granular
ODOR	Típico do produto
SABOR	Típico do produto
DIMENSÕES	-

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro microbiológico	Valor (UFC/g)
Contagem total de aeróbios*	< 5.000
Leveduras e bolores*	< 4.000
Salmonella	Ausência em 25 g

* Limite máximo aceitável: até 5 vezes o limite de aceitação, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 e posteriores alterações.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Parâmetro nutricional	Valor (por 100 g)
ENERGIA	1700 kJ = 400 kcal
GORDURA	0,0 g
das quais saturadas	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	100 g
dos quais açúcares	100 g
FIBRA	0,0 g
PROTEÍNA	0,2 - 0,7 g
SAL	0 g

* Valores indicativos devido à natureza do produto.

LISTA GENÉRICA DE ALERGÉNIOS

(de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho)

Produto	Presença	Produto	Presença
Cereais que contenham glúten	Não	Amêndoas	Não
Trigo	Não	Avelãs	Não
Centeio	Não	Nozes	Não
Cevada	Não	Cajus	Não
Aveia	Não	Nozes-pecã	Não
Espelta	Não	Castanhas-do-brasil	Não
Kamut ou variedades híbridas	Não	Pistácios	Não
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	Não	Nozes de macadâmia	Não
Ovos e produtos à base de ovo	Não	Aipo e produtos derivados	Não
Peixe e produtos à base de peixe	Não	Mostarda e produtos derivados	Não
Amendoins e produtos à base de amendoim	Não	Sementes de sésamo e produtos derivados	Não
Soja e produtos à base de soja	Não	Dióxido de enxofre e sulfitos > 10 mg/kg ou 10 mg/l	Não
Leite e derivados (incluindo lactose)	Não	Tremoços e produtos à base de tremoço	Não
Frutos de casca rija	Não	Moluscos e produtos à base de moluscos	Não

Sim = presente Não = ausente T = vestígios*

* As especificações podem variar consoante a qualidade/formato do produto.

A informação sobre alergénios baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores. Existem medidas preventivas para minimizar o risco de contaminação cruzada; contudo, contaminações cruzadas acidentais não podem ser totalmente excluídas.

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.

APTO PARA

Vegetarianos	Sim	Certificação Kosher	Não
Veganos	Sim	Certificação Halal	Não
Lacto-vegetarianos	Sim	Comércio Justo	Não
Certificação NOP	Não		

EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

Embalado em sacos de papel multicamada com revestimento de polietileno de 5 e 25 kg. Conservar o produto em local seco e fresco.

VIDA ÚTIL

Mantém as suas propriedades durante um período mínimo de 60 meses. O produto pode aglomerar-se durante o armazenamento sem que isso afete a sua qualidade.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Parâmetro analítico	Valor
TEOR DE ÁGUA	-
VALORES Aw	-
PUREZA (%)	-
QUEBRAS (%)	-
MICOTOXINAS	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	-

* 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.

DATA DE EDIÇÃO	23/03/2016	DATA DE REVISÃO	07/06/2024
VERSÃO	02		

Este produto está em conformidade com o Regulamento (UE) 2018/848 e posteriores disposições e alterações.

A informação constante 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. A informação sobre alérgenos baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores, não sendo possível excluir totalmente contaminações cruzadas.

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.