

FICHA TÉCNICA

Modular de Proteína

| Data | Código de Produto | Última Revisão |
|------------|-------------------|----------------|
| 01-01-2020 | VPABF409 | 01.1 |

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Modelar proteico com proteínas de alto valor biológico para enriquecimento do conteúdo proteico da dieta.



1.1. Características

- Não altera o sabor dos alimentos e bebidas
- Solúvel em líquidos e semissólidos a frio ou quente
- Fácil utilização
- Sem lactose
- Armazenamento à temperatura ambiente

2. PÚBLICO-ALVO / PÚBLICO SENSÍVEL

Destinado à população em geral que necessite de um maior aporte proteico ou para indivíduos que necessitem de suprir as necessidades proteicas diárias. Consumir de acordo com as indicações do profissional de saúde. Deve ser utilizado exclusivamente como suplemento de dieta. Não é adequado para crianças com idade inferior a 3 anos nem para nutrição parentérica.

3. INGREDIENTES:

Proteína do leite e emulsionante (lecitina de girassol).

4. ALERGÉNIOS

De acordo com o Regulamento (EU) N° 1169/2011 e subsequentes revisões:

| Nº | Substância Alergénica | Presença na receita | Presença na Fábrica | Nº | Substância Alergénica | Presença na receita | Presença na Fábrica |
|----|-----------------------------------|---------------------|---------------------|----|-----------------------|---------------------|---------------------|
| 1 | Leite (incl. Lactose e derivados) | + | - | 8 | Amendoim e derivados | - | - |
| 2 | Ovo e derivados | - | + | 9 | Aipo e derivados | - | - |
| 3 | Peixe e derivados | - | - | 10 | Tremoço e derivados | - | - |

| | | | | | | | |
|---|----------------------------------|---|---|----|---|---|---|
| 4 | Crustáceos e derivados | - | - | 11 | Mostarda e derivados | - | - |
| 5 | Moluscos e derivados | - | - | 12 | Sementes de Sésamo e derivados | - | - |
| 6 | Glúten e derivados | - | + | 13 | Soja e derivados | - | + |
| 7 | Frutos de Casca Rija e derivados | - | + | 14 | Sulfitos em concentração superior a 10mg/kg | - | + |

Legenda: (-) = ausente; (+) = presente

5. MODO DE PREPARAÇÃO

Adicionar a quantidade recomendada de produto a qualquer alimento líquido ou semissólido até à sua completa dissolução.

Nota: o produto não altera a textura dos alimentos ou bebidas ao qual é adicionado.

6. VALIDADE

O produto, em saco não aberto, conserva as suas características durante 12 meses, num ambiente fresco e seco (T <20°C e HR <60%), sem mudanças significativas, nem exposição à luz intensa. O produto de cada saco pode ser utilizado várias vezes, sempre que sejam cumpridas as regras de higiene e o saco seja devidamente fechado.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Produto em Pó | Produto Reconstituído |
|--|---|
| Cor: Branco Aspetto: Pó fino e homogéneo Textura: Pó Sabor e Cheiro: Neutro | Cor: Branca Aspetto: Homogéneo Textura: Líquida Sabor e cheiro: Neutro |

| Características Físico-químicas | Características Microbiológicas |
|--|--|
| Humidade: < 10% pH: ≈ 7 Cinza total: < 5% Melamina: ≤2,5mg/kg | Cont. microrganismos a 30°C: ≤1,0 x 10 ⁵ ufc/g Cont. Enterobacteriaceae: <1,0x10 ² ufc/g Cont. E. coli: <1,0x10 ² ufc/g Cont. Estafilococos coagulase positiva: <1,0x10 ² ufc/g Contagem de Bolores: <1,0x10 ³ ufc/g Contagem de Leveduras: <1,0x10 ⁴ ufc/g Pesquisa de Salmonella: Ausente em 25g |

Matérias estranhas: Isento.

Ausência de objetos de dimensão superior a:

Ferro: $\leq 1,2$ mm

Inox: ≤ 2 mm

Alumínio: ≤ 2 mm

8. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

| Declaração Nutricional | Valor médio por 100g de produto em pó | Valor médio por dose preparada | % DR** | DR** |
|----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|--------|---------------------|
| VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal) | 1555/372 | 40/10 | 2,0 | 8400kJ/ 2000kcal |
| LIPIDOS (g) | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 70g |
| Dos quais SATURADOS (g) | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20g |
| HIDRATOS DE CARBONO (g) | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 260g |
| Dos quais AÇÚCARES (g) | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 90g |
| FIBRA (g) | 0,0 | 0,0 | - | - |
| PROTEÍNA (g) | 93,0 | 2,3 | 4,7 | 50g |
| SAL (g) | 0,07 | 0,0 | 0,0 | 6g |

*De acordo com o modo de preparação recomendado no Ponto 5. ** DR – Dose de Referência para adultos;

| Minerais | Valor médio por 100g de produto em pó | Valor médio por dose preparada* | %VRN*** | VRN*** |
|---------------|---------------------------------------|---------------------------------|---------|--------|
| CÁLCIO (mg) | 1500 | 37,5 | 4,7 | 800 |
| MAGNÉSIO (mg) | 5 | 0,1 | 0,0 | 375 |
| POTÁSSIO (mg) | 12,5 | 0,3 | 0,0 | 2000 |
| FÓSFORO (mg) | 740 | 18,5 | 2,6 | 700 |

*Dose média de 2,5g de produto em água. ** DR – Dose de Referência para adultos. ***VRN – Valor de Referência do Nutriente.

9. ADITIVOS

O produto cumpre a legislação aplicável relativa à utilização de aditivos nos géneros alimentícios na União Europeia.

10. CONTAMINANTES

O produto cumpre a legislação aplicável relativa aos limites máximos de certos contaminantes nos géneros alimentícios na União Europeia.

11. OGM E IRRADIAÇÃO

O produto não contém nem está composto por Organismos Geneticamente Modificados e/ou Irrradiados, nem contém ingredientes produzidos a partir destes.

12. CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco dentro da embalagem fechada e afastada da luz solar.

13. ROTULAGEM

A informação disponibilizada no rótulo do produto cumpre a legislação europeia vigente relativa à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, a saber:

- Designação do Produto
- Lista de ingredientes (com indicação dos alergénios)
- Informação Nutricional
- Modo de Preparação
- Lote e Validade
- Peso Líquido
- Designação do Produtor/Distribuidor

13.1 Codificação do Lote

AABBCC

AA: sequência de embalagem

BBB: dia juliano do embalagem

CC: ano de fabrico

14. EMBALAGEM

| Embalagem | Material | Peso Líquido |
|------------|-------------------------------------|-----------------|
| Primária | Filme PET/met/PE para uso alimentar | 300 ge |
| Secundária | Caixa de Cartolina | 300 ge |
| Terciária | Caixa de Cartão | 1,2kg (4x300ge) |

15. DADOS LOGÍSTICOS

15.1 Unidade de Venda

Peso Líquido: 300 ge

Peso Bruto: 357 ge

Dimensões externas: Comp. 140 x Larg. 95 x Alt. 173 (mm)

EAN13:

15.2 Unidade de Transporte

Peso Líquido: 1,2 kg

Peso Bruto: 1,59 kg

Dimensões externas: Comp. 400 x Larg. 218 x Alt. 155 (mm)

ITF14:

15.3 Palete Euro

Caixas por camada: 10

Nº de camadas: 8

Nº Caixas por Palete: 180

Altura da Palete: 139 cm

16. ARMAZENAGEM / DISTRIBUIÇÃO:

Distribuição por via terrestre, marítima e aérea.