

	<p>Direção da Qualidade e Ambiente Ficha de Especificação</p> <p>Adágio logurte Magro com alto teor de proteína - Skyr</p>	<p>Pág. 1/ 4</p>
---	--	-------------------------

1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Denominação de venda:

Natural: logurte natural batido magro com alto teor de cálcio e teor de proteína reforçado.

Quinoa, avelã, sementes de girassol e de papoila: logurte batido magro com alto teor de cálcio e teor de proteína reforçado, com quinoa, avelã, sementes de girassol e de papoila.

Romã, goji, aveia, quinoa vermelha e sementes de papoila: logurte batido magro com alto teor de cálcio e teor de proteína reforçado, com romã, goji, aveia, quinoa vermelha e sementes de papoila.

Marca: Adágio

Quantidade líquida: 125g e (de acordo com a Portaria nº 1198/91)

Conservação: Conservar entre 2°C e 6 °C

Condições de armazenamento e método de transporte e distribuição

Armazenagem: Conservar a temperaturas controladas entre 2°C e 6°C.

Transporte:

- Transporte a nível de distribuição – transportar a temperatura controlada de 2 a 10°C.
- Transporte de longo curso – transportar a temperatura controlada de 2 a 8 °.

Manter o produto afastado de produtos não alimentar ou alimentares com cheiros ativos e não sobrepor produtos que possam danificar a embalagem.

Validade: 30 dias

Sistema de codificação do lote: Número de lote e data de validade.

2 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 – Ingredientes

Natural: Leite pasteurizado desnatado concentrado e **fermentos lácteos**.

Quinoa, avelã, sementes de girassol e de papoila: Leite pasteurizado desnatado concentrado, açúcar, quinoa: 0,9%, **avelã:** 0,8%, sementes de girassol e de papoila: 0,8%, **cevada**, amido, grãos de trigo sarraceno, sumo concentrado de limão, aroma natural, **fermentos lácteos** e conservante: E202.

Romã, goji, aveia, quinoa vermelha e sementes de papoila: Leite pasteurizado desnatado concentrado, açúcar, sumo de romã à base de concentrado: 5%, bagas de goji: 1,8%, flocos de **aveia:** 1,1%, amido, quinoa vermelha: 0,6%, sementes de papoila: 0,3%, aroma natural, concentrado de cenoura, sumo concentrado de limão, **fermentos lácteos** e conservante: E 202.

<p>EMITIDO EM: 19/09/2017</p>	<p>EDIÇÃO Nº 2</p>	<p>EMITIDO Gestão Pós-venda</p>	<p>APROVADO D. Qualidade e Ambiente</p>
--	-------------------------------	--	--

 <p>LACTOGAL PRODUTOS ALIMENTARES S.A.</p>	<p>Direção da Qualidade e Ambiente Ficha de Especificação</p> <p>Adágio Iogurte Magro com alto teor de proteína - Skyr</p>	<p>Pág. 2/ 4</p>
--	--	-------------------------

2.2 - Características Organoléticas

Características	Natural	Quinoa, avelã, sementes de girassol e de papoila	Romã, goji, aveia, quinoa vermelha e sementes de papoila
Cor	Branco lácteo	Camada superior: branco lácteo Camada Inferior: castanho caramelo com presença de cereais/ sementes e pontinhos pretos	Camada superior: branco lácteo Camada Inferior: vermelho acastanhado com presença de cereais/ sementes e pontinhos pretos
Cheiro	Característico a iogurte natural, isento de cheiros estranhos ou anormais	Característico a cereais/ sementes, isento de cheiros estranhos ou anormais	Característico a romã, cereais e sementes, isento de cheiros estranhos ou anormais
Sabor	Característico a iogurte, isento de sabores estranhos ou anormais	Camada superior: iogurte natural Camada inferior: cereais e sementes, com pouca doçura	Camada superior: iogurte natural Camada inferior: romã e goji, doce, ligeiramente caramelizado
Textura	Homogénea, consistente, brilhante e sem grumos	Camada superior: homogénea, consistente, brilhante e sem grumos Camada inferior: presença significativa de cereais e sementes crocantes	Camada superior: homogénea, consistente, brilhante e sem grumos Camada inferior: presença significativa de romã, cereais e sementes crocantes

2.3 - Características Microbiológicas

Característica	Método de ensaio	Requisitos
Flora específica	NP 1864	$\geq 5 \times 10^7$ ufc/g
Coliformes	NP 3788	<1 ufc/g
Bolores	NP 1934	≤ 20 ufc/g
Leveduras	NP 1934	≤ 200 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	EN / ISO 11290-1 ou 2	Ausência em 25g

<p>EMITIDO EM: 19/09/2017</p>	<p>EDIÇÃO Nº 2</p>	<p>EMITIDO Gestão Pós-venda</p>	<p>APROVADO D. Qualidade e Ambiente</p>
---	--------------------------------------	--	--

Adágio
logurte Magro com alto teor de proteína - Skyr
2.4 – Declaração nutricional
Natural

	Valores médios	por 100 g	por unidade de	125 g	
energia (kJ/kcal)		267 / 63	333 / 78	4%	**
lipidos (g)		0,2	0,3	0%	**
dos quais:					
-- saturados (g)		0,1	0,2	1%	**
hidratos de carbono (g)		3,1	3,9	1%	**
dos quais:					
-- açúcares (g)		2,7	3,4	4%	**
proteínas (g)		11	14	28%	**
sal (g) 1)		0,11	0,14	2%	**
vitaminas e sais minerais					
-- cálcio (mg)		317	396	50%	*
-- fósforo (mg)		158	198	28%	*

* do Valor de Referência do Nutriente (VRN)

** da Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal)

¹⁾ Teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente.

Quinoa, avelã, sementes de girassol e de papoila

	Valores médios	por 100 g	por unidade de	125 g	
energia (kJ/kcal)		430 / 101	537 / 127	6%	**
lipidos (g)		1,0	1,3	2%	**
dos quais:					
-- saturados (g)		0,3	0,3	2%	**
hidratos de carbono (g)		13	16	6%	**
dos quais:					
-- açúcares (g)		11	14	15%	**
fibra (g)		0,24	0,30		
proteínas (g)		9,1	11	23%	**
sal (g)		0,11	0,14	2%	**
vitaminas e sais minerais					
-- cálcio (mg)		267	334	42%	*
-- fósforo (mg)		129	161	23%	*

* do Valor de Referência do Nutriente (VRN)

** da Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal)

EMITIDO EM:
19/09/2017
EDIÇÃO
Nº 2
EMITIDO
 Gestão Pós-venda

APROVADO
 D. Qualidade e Ambiente

Adágio
Iogurte Magro com alto teor de proteína - Skyr

Romã, goji, aveia, quinoa vermelha e sementes de papoila

	Valores médios		por unidade de		125 g
	por 100 g				
energia (kJ/kcal)	404 / 95		506 / 119		6% **
lipidos (g)	0,4		0,5		1% **
dos quais:					
-- saturados (g)	0,2		0,3		1% **
hidratos de carbono (g)	13		16		6% **
dos quais:					
-- açúcares (g)	11		14		16% **
fibra (g)	0,29		0,36		
proteínas (g)	9,3		12		23% **
sal (g)	0,12		0,15		3% **
vitaminas e sais minerais					
-- cálcio (mg)	278	35% *	348	43% *	
-- fósforo (mg)	129	18% *	161	23% *	

* do Valor de Referência do Nutriente (VRN)

** da Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal)

2.5 – Ingredientes considerados alergénios

Variedade	Ingredientes alergénios
Natural	Leite
Quinoa, avelã, sementes de girassol e de papoila	Leite Glúten Frutos de casca rija
Romã, goji, aveia, quinoa vermelha e sementes de papoila	Leite Glúten

2.6 – Ingredientes OGM

Ausência

3- CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Taça de poliestireno (PS)

4 – REGULAMENTAÇÃO

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, nomeadamente:

- Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;

EMITIDO EM: 19/09/2017	EDIÇÃO Nº 2	EMITIDO Gestão Pós-venda	APROVADO D. Qualidade e Ambiente
---	------------------------------	------------------------------------	--

	Direção da Qualidade e Ambiente Ficha de Especificação Adágio Iogurte Magro com alto teor de proteína - Skyr	Pág. 5/ 4
---	---	------------------

- Regulamento (CE) nº 396/2005 de 23 de Fevereiro de 2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal;
- Regulamento (CE) nº 470/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de Maio de 2009, que prevê procedimentos comunitários para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de substâncias farmacologicamente ativas nos alimentos de origem animal, que revoga o Regulamento (CEE) nº 2377/90 do Conselho e que altera a Diretiva 2001/82/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e o Regulamento (CE) nº 726/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho;
- Regulamento (UE) nº 37/2010 da Comissão de 22 de Dezembro de 2009 relativo a substâncias farmacologicamente ativas e respetiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal;
- Regulamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de Dezembro de 2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) nº 1935/2004 do parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Directivas 80/590/CEE e 89/109/CEE
- Regulamento (UE) nº 10/2011 da Comissão de 14 de Janeiro de 2011 relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

EMITIDO EM: 19/09/2017	EDIÇÃO Nº 2	EMITIDO Gestão Pós-venda	APROVADO D. Qualidade e Ambiente
---	------------------------------	------------------------------------	--