




SUGAR BLOOM UNIPESSOAL LDA.		
Controlo de Qualidade	Documento FT01029	


Designação:	MEL DE ROSMANINHO
Imagem	 
Tipologia	CHOC 2
Dimensões aprox.	20mm de comprimento
Peso médio	9g
Ingredientes constantes na rotulagem	Açúcar, pasta de cacau (min. cacau 50%), manteiga de cacau, mel de rosmarinho (25%), natas , manteiga, vanilina e lecitina de soja .
Tipo de cobertura	Chocolate negro 50%
Observações	Ref. 10125
Parâmetros microbiológicos	Contagem total de microrg. a 30°C (ufc/g) (NP4405:2002): $\leq 10^4$ Contagem total de enterobactérias (ufc/g) (NP4137:1991): $\leq 10^2$
Informação nutricional	Valor calórico 567,7kcal (2362kJ), proteínas 11,2g, hidratos de carbono 40,5g (dos quais açúcares 38,3g), gordura total 39,6g (dos quais saturados 18,9g), fibra 2,2g, sal 0g
Alergénios	Produtos à base de leite e produtos à base de soja. Pode conter vestígios de glúten e frutos de casca rija.
Data de Validade	9 meses a partir da data de fabrico
Referência EAN 13	
Embalamento	Embalagem de 90g ou venda avulso
Condições de armazenamento	Temperatura entre 11°C e 25°C. Humidade relativa abaixo de 70%. Ao abrigo da luz solar


SUGAR BLOOM UNIPESSOAL LDA.		
Controlo de Qualidade	Documento FT01005	


Designação:	ALQUEVA
Imagem	 
Tipologia	CHOC 3
Dimensões aprox.	35mm
Peso médio	11g
Ingredientes constantes na rotulagem	Pasta de cacau (min. cacau 33%), açúcar, leite em pó gordo, manteiga de cacau, xarope de glucose, natas , alecrim triturado (1%), lecitina de soja e vanilina.
Tipo de cobertura	Chocolate de leite e açúcar em pó
Observações	Ref. 10128
Parâmetros microbiológicos	Contagem total de microrg. a 30°C (ufc/g) (NP4405:2002): $\leq 10^4$ Contagem total de enterobactérias (ufc/g) (NP4137:1991): $\leq 10^2$
Informação nutricional (por 100g)	Valor calórico 492.8kcal (2051.8kJ). Proteínas 5.5g, Hidratos de carbono 41.9g (dos quais açúcares 38.5g), Gordura total 33.2g (dos quais saturados 20.8g), Fibra 2.2g, Sódio 0.0g.
Alergénios	Produtos à base de leite / produtos à base de soja / glúten. Pode conter vestígios de frutos de casca rija.
Data de Validade	4 meses a partir da data de fabrico
Referência EAN 13	
Embalamento	Embalagem de 90g ou venda avulso
Condições de armazenamento	Temperatura entre 11°C e 25°C, humidade relativa abaixo de 70% e ao abrigo da luz solar

SUGAR BLOOM UNIPESSOAL LDA.		
Controlo de Qualidade	Documento FT01007	

Designação:	OLEA
Imagem	 
Tipologia	CHOC 1
Dimensões aprox.	40mm comprimento x 23mm largura x 14mm altura
Peso médio	11 g
Ingredientes constantes na rotulagem	Pasta de cacau (min. cacau 28%), açúcar, leite em pó gordo, manteiga de cacau, xarope de glucose, natas , azeite virgem (25%), vanilina, lecitina de soja e conservante (E202).
Tipo de cobertura	Chocolate negro
Observações	Ref. 10127
Parâmetros microbiológicos	Contagem total de microrg. a 30°C (ufc/g) (NP4405:2002): $\leq 10^4$ Contagem total de enterobactérias (ufc/g) (NP4137:1991): $\leq 10^2$
Informação nutricional (por 100g)	Valor calórico 569 kcal (2362kJ). Proteínas 3.2g, Hidratos de carbono 37.2g (dos quais açúcares 33.3g), Gordura total 44.7g (dos quais saturados 16.8g), Fibra 2.8g, Sal 0g.
Alergénios	Produtos à base de leite / produtos à base de soja
Data de Validade	4 meses a partir da data de fabrico
Referência EAN 13	
Embalamento	Embalagem de 90g ou venda avulso
Condições de armazenamento	Temperatura entre 11°C e 25°C, humidade relativa abaixo de 70% e ao abrigo da luz solar

SUGAR BLOOM UNIPESSOAL LDA.		
Controlo de Qualidade	Documento FT01013	

Designação:	LICOR DE MEDRONHO
Imagem	 
Tipologia	CHOC 2
Dimensões aprox.	25mm diâmetro
Peso médio	14g
Ingredientes constantes na rotulagem	Pasta de cacau (min. cacau 50%), açúcar, manteiga de cacau, xarope de glucose, aguardente de medronho (15%), lecitina de soja e vanilina.
Tipo de cobertura	Chocolate negro
Observações	Ref. 10126. Contém álcool. Não recomendável a grávidas e menores.
Parâmetros microbiológicos	Contagem total de microrg. a 30°C (ufc/g) (NP4405:2002): $\leq 10^4$ Contagem total de enterobactérias (ufc/g) (NP4137:1991): $\leq 10^2$
Informação nutricional (por 100g)	Valor energético: 374kcal (1567 kJ). Lipidos 16g (dos quais saturados 10g). Hidratos de carbono 53g (dos quais açúcares 44g). Proteínas 2.5g. Fibra 3.6g. Sal 0.1g
Alergénios	Produtos à base de soja. Pode conter vestígios de glúten e frutos de casca rija.
Data de Validade	9 meses a partir da data de fabrico
Referência EAN 13	
Embalamento	Embalagem de 90g ou venda avulso
Condições de armazenamento	Temperatura entre 11°C e 25°C, humidade relativa abaixo de 70% e ao abrigo da luz solar

SUGAR BLOOM UNIPESSOAL LDA.		
Controlo de Qualidade	Documento FT01019	

Designação:	AGUARDENTE
Imagem	
Tipologia	CHOC 3
Dimensões aprox.	35mm diâmetro
Peso médio	15 g
Ingredientes constantes na rotulagem	Pasta de cacau (min. cacau 50%), açúcar, manteiga de cacau, xarope de glucose, natas , aguardente vínica (15%), cacau magro em pó, vanilina e lecitina de soja .
Tipo de cobertura	Chocolate negro e cacau magro em pó
Observações	Ref. 10142. Contém álcool. Não aconselhado a grávidas e crianças.
Parâmetros microbiológicos	Contagem total de microrg. a 30°C (ufc/g) (NP4405:2002): $\leq 10^4$ Contagem total de enterobactérias (ufc/g) (NP4137:1991): $\leq 10^2$
Informação nutricional	Valor calórico 376.1kcal (1566.5kJ), Gordura total 23.7g (das quais saturadas 14.6g), hidratos de carbono 35.2g (dos quais açúcares 30.7g), proteínas 3.3g, fibra 4.3g, sal 0g
Alergénios	Produtos derivados do leite e produtos à base de soja. Pode conter vestígios de glúten e frutos de casca rija.
Data de Validade	9 meses a partir da data de fabrico
Referência EAN 13	
Embalamento	Embalagem de 90g ou venda avulso
Condições de armazenamento	Temperatura entre 11°C e 25°C, humidade relativa abaixo de 70% e ao abrigo da luz solar