	Ficha Técnica/Technical Sheet/Fiche Technique	Código/Code:	FTI.157
		Revisão/Revision/ Revisión:	00
	Oat Bar Dark Chocolate	Data/Date:	14.09.2023
		Página/Page:	1 de 4

1. Identificação da Empresa/Company Identification/Identification de l'entreprise

Designação/Company/Designation: Alma e Valor, Lda

Morada/Address/Adresse: Estrada de Miraventos, lote 4 B, 2900-501 Setúbal

Telefone/Telephone/Téléphone : [21 238 2383](tel:212382383)

Mail: cliente.pt@iswari.com

2. Características do Produto/Product Features/Caractéristiques du produit

Designação comercial/Trade name/Désignation commerciale: Oat Bar Dark Chocolate

Produzido/Produced /Produit: República Checa/ Czech Republic/ République de Checa

Descrição do produto/Product description /Description du produit:

Barra de flocos de aveia com pedaços de pedaços de chocolate.

Soft bar made from oat flakes with pieces of chocolate.

Barre composée de flocons d'avoine et de morceaux de chocolat.

Ingredientes/Ingredients/Ingrédients:

Flocos de **aveia*** (isentos de gluten) (26%), xarope de agave*, pasta de girassol torrado*, cacau pó* (12%), manteiga de karité*, chocolate negro* (5,6%) (pasta de cacau (40%)*, açúcar de coco*, manteiga de cacau (25%), sal Marinho e cacau: 65% mínimo) e sal Marinho. *Ingredientes de origem biológica.

Gluten-free **oat flakes*** (26%), agave syrup*, roasted sunflower paste*, cacao powder* (12%), shea butter*, dark chocolate* (5,6%) (cacao paste (40%)*, coconut sugar*, cacao butter (25%)*, sea salt and cacao solids: 65% minimum) and sea salt. *Organic ingredients.

Flocons d'**avoine*** (sans gluten) (26%), sirop d'agave*, pâte de tournesol grillée*, poudre de cacau* (12%), beurre de karité*, chocolat noir* (5,6%) (pâte de cacao (40%)*, sucre de coco*, beurre de cacao (25%), sel marin et cacao: 65% minimum) et sel marin. *Issus de l'agriculture biologique.

Alergénios/Allergens/Allergènes:

Isento de glúten. Pode conter vestígios de frutos secos de casca e sementes de sésamo.

Gluten-free. May contain traces of nuts and sesame seeds.

Sans gluten. Peut contenir des traces de fruits à coque et de graines de sésame.

Processo de fabrico/Manufacturing process/Procédure de fabrication:

Mistura de todos os ingredientes, moldagem e embalagem/ Mixing all ingredients, molding and packaging/
Mélange de tous les ingrédients, moulage et emballage.

Consumidor alvo/Target consumer/Consommateur cible:

Público em geral/ General public/ Grand public.


Conservação e validade/Preservation and shelf-life/Conservation et validité:

Conservação em ambiente seco e fresco, em local escuro. Tempo de prateleira de 12 meses desde o dia de produção em embalagem fechada.

Após abertura, consumir no prazo de 5 dias.

Preserve in dry cool environment, in the dark. Shelf-life of 12 months from the day of sealed pack production.

Consume within 5 days after opening.

	Ficha Técnica/Technical Sheet/Fiche Technique	Código/Code:	FTI.157
		Revisão/Revision/ Revisión:	00
	Oat Bar Dark Chocolate	Data/Date:	14.09.2023
		Página/Page:	2 de 4

Conservation dans un environnement sec et frais, dans un endroit sombre.
Durée de conservation de 12 mois à partir du jour de la production dans un emballage fermé.
Après ouverture, à consommer dans les 5 jours.

Sugestão de utilização/Suggested use and preparation/Utilisation et préparation suggérée :
Produto a consumir/ Ready to consume/ Produit à consommer.

Restrições/Restriction/Restrictions:

O produto/ingredientes são: The product/ingredients are: Le produit/les ingrédients sont:	Sim/Não: Yes/No: Oui/Non:
Geneticamente modificados Genetically modified Génétiquement modifié	Não No Non
Irradiado Irradiated Irradié	Não No Non

3. Requerimentos Analíticos/Analytical requirements/Exigences analytiques

Características organolépticas/Organoleptic characteristics/Caractéristiques organoleptiques:

Aroma e Sabor/Flavour/Arôme et saveur: Característico/ Characteristic/ Caractéristique


Aspeto/Aspect/Aspect: Característico/ Characteristic /Caractéristique

Textura/Texture/Texture: Macia com pedaços/ soft with pieces/ doux avec des morceaux

Características microbiológicas e Químicas/Microbiological and chemical characteristics/Caractéristiques microbiologique:

Aeróbios mesófilos/Total vials/Mésophile aérobie	<1,0x10 ⁵ ufc/g / cfu/g
Bolores e leveduras/Yeasts and molds/Les moisissures et la levures	1,0x10 ⁴ ufc/g / cfu/g
E. Coli	100 ufc/g / cfu/g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g / cfu/g
Salmonella/Salmonella/Salmonelle	Ausência em 25 g/Absence in 25g/Absence dans 25 g
Pesticidas/Pesticides/Pesticides	De acordo com a legislação Europeia/In agreement with EU regulation/Conformément à la réglementation de l'EU
Metais Pesados/Heavy metals/Métaux lourds	De acordo com a legislação Europeia/In agreement with EU regulation/Conformément à la réglementation de l'EU

De acordo com: ISO4833, 4831, 4832, 6888, 7954, 7932, 6579, Reg. (UE) 2073/2005, Reg. (UE) Nº 915/2023, Reg. (UE) 396/2005 e revisões subsequentes;
In agreement with: ISO 4833, 4831-4832, 6888, 7954, 7932, 6579, Reg. (EU) 2073/2005, Reg. (EU) Nº 915/2023, Reg. (EU) 396/2005 and subsequent revisions.

	Ficha Técnica/Technical Sheet/Fiche Technique	Código/Code:	FTI.157
		Revisão/Revision/ Revisión:	00
	Oat Bar Dark Chocolate	Data/Date:	14.09.2023
		Página/Page:	3 de 4

Selom la norme: ISO4833, 4831, 4832, 6888, 7954, 7932, 6579, Reg. (UE) 2073/2005, Reg. (UE) N° 915/2023, Reg. (UE) 396/2005 et les révisions ultérieures.

Declaração Nutricional/Nutritional declaration/Déclaration Nutritionnelle

	Por 100g de produto Per 100g of product Pour 100g de produit	Por 40g de produto Per 40g of product Pour 40g de produit
Energia/Energy /Énergie (kJ/ kcal)	1935/464	763/183
Lípidos/Fat/Matières grasses (g)	26	10
Dos quais saturados/Of which saturates/ dont acides gras saturés(g)	11	4,4
Hidratos de Carbono/ Carbohydrates/Glucides (g)	42	17
Dos quais açúcares/Of which sugars/Dont sucres (g)	21	8,4
Fibra/Fibre/Fibres alimentaires (g)	9,0	3,6
Proteínas/Proteins/Protéines (g)	11	4,4
Sal/ Salt/ Sel (g)	0,58	0,23

*Dose de referência para um adulto médio (8400kJ/2000kcal) / *Reference Intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal) / * Apports quotiens de référence pour un adulte (8400 kJ/ 2000 kcal)

**Valores de referência do Nutriente/ **Nutrient Reference Value/ ** Valeur Nutritionnelle de référence

Informações adicionais/Additional information/Information additionnel:

	Sim/Yes/Oui	Não/No/Non
Adequado a vegans/Suitable for vegans/Convient aux végétaliens	X	
Biológico/Organic/Biologique	X	
Sem açúcar adicionado/No added sugars/Sans sucre ajouté		X
Tem baixo teor em sal/Has low salt content/Faible teneur en sel		X


4. Características da embalagem/Packaging/Caractéristiques de l'emballage

Embalagem de 40g /Embalagem de aptidão alimentar: Tapafol OPP 15-50 µm matt + PET 12 µm met. + PE 30-150 µm

40g pack/ Food grade: Tapafol OPP 15-50 µm matt + PET 12 µm met. + PE 30-150 µm

Emballage de 40g /Emballage de conditionnement : Tapafol OPP 15-50 µm matt + PET 12 µm met. + PE 30-150 µm

5. Condições de transporte e distribuição/Transportation and distribution conditions/Conditions de transport et de distribution

	Ficha Técnica/Technical Sheet/Fiche Technique	Código/Code:	FTI.157
		Revisão/Revision/ Revisión:	00
	Oat Bar Dark Chocolate	Data/Date:	14.09.2023
		Página/Page:	4 de 4

Transporte em veículo fechado à temperatura ambiente.

Transport in closed vehicle at room temperature.

Transport dans un véhicule fermé à température ambiante.

6. Menções de rotulagem / Labelling claims/ Mentions d'étiquetage

Menções/Claims/Mentions	
Contactos do produtor/Product contact/Contacts producteurs	De acordo com o ponto 1/According to point 1/ Selon le point 1
Denominação de venda/Denomination/ Denomination de vente	Oat Bar Dark Chocolate
Lista de ingredientes e alergénios/Ingredients list and allergens/Liste d'ingrédients et allergènes	De acordo com o ponto 2 (ingredientes e alergénios)/According to point 2 (ingredients and allergens)/Selon le point 2 (ingrédients et allergènes)
Data limite de consumo/Shelf-life/Date d'expiration	De acordo com o ponto 2 (Conservação e validade) /According to point 2 (Preservation and shelf-life)/ Selon le point 2 (Conservation et validité)
Lote/Batch/Lot	-
Símbolos/Symbols/Symboles	“Ponto Verde”/“Green point”/“Point vert” “Colocar em contentor adequado”/“Place in suitable container”/“Mettre dans un récipient approprié” “Embalagem própria para conter produtos alimentares”/Food grade pack/“Propre emballage pour contenir des produits alimentaires”

7. Certificações / Certifications/ Certifications

Produto Biológico (CZ-BIO-002)/ Isento de glúten (AOECS-OATS-PT-006-247)/Vegan (Vegan Society)
Organic product (CZ-BIO-002)/Gluten free (AOECS-OATS-PT-006-247)/Vegan (Vegan Society)
Produit biologique (CZ-BIO-002)/Sans gluten (AOECS-OATS-PT-006-247)/Vegan (Vegan Society)

8. Rastreabilidade/ Traceability/ Traçabilité

Número do lote encontra-se inscrito na embalagem/The batch is in the pack/Le numéro de lot est sur
l'emballage.