

1. Especificação do Produto / Product specification	Denominação / Denomination	Cacau pepitas biológico 100g / <i>Organic cocoa nibs 100g</i>			
	Descrição / Description	O cacau cru é um dos derivados do fruto da árvore <i>Theobroma cacao</i> . Após a limpeza os grãos de cacau são descascados, sendo o seu núcleo extraído e partido em pepitas. Alto teor em fibra, proteína, ferro, magnésio, fósforo, zinco, cobre e manganês. / <i>Raw cacao is one of the derivatives of the fruit of the Theobroma cacao tree. After cleaning the dried beans in natural water, they are peeled and their core extracted to be broken into "nibs". The production process fully preserves the nutritional value of the cacao. High in fiber, protein, iron, magnesium, phosphorus, zinc, copper and manganese.</i>			
	Método de Produção / Production method	Receção Matérias-Primas e do material de embalagem; Armazenamento à temperatura ambiente; Etiquetagem da embalagem; Pesagem dos ingredientes; Embalamento, Selagem, Marcação/Etiquetagem, Controlo Metrológico; Encartonamento e Rotulagem/Marcação; Paletização; Armazenamento do Produto Final; Expedição; Transporte à temperatura ambiente. / <i>Reception of raw materials and packaging material; Storage at room temperature; Packaging labeling; Weighing of ingredients; Packaging, Sealing, Marking/Labeling, Metrological Control; Packing in box and Labeling / Marking; Palletizing; Storage of the final product; Expedition; Transport at room temperature.</i>			
	Ingredientes / Ingredients	Cacau pepitas (<i>Theobroma cacao</i>). Proveniente de agricultura biológica. / <i>Cocoa powder (Theobroma cacao). From organic farming.</i>			
	Origem / Origin	Não U.E. / <i>Non E.U.</i>			
	Uso Previsto / Intended use	Pronto a consumir. / <i>Ready to consume.</i>			
	Público Alvo / Target	População em geral incluindo grupos vulneráveis como idosos, imunodeprimidos e crianças. Apto para vegan. / <i>General population including vulnerable groups such as the elderly, immunocompromised and children. Suitable for vegan.</i>			
	Modo de Utilização / Suggested use	Adicionar a cereais, leite ou bebida vegetal, batidos, iogurtes, bolos e sobremesas. / <i>Add to cereals, milk or vegetable drink, yogurts, cakes and desserts.</i>			
	Condições de Armazenamento / Storage condition	Conservar num local fresco, seco e ao abrigo da luz solar direta. / <i>Storage in a dry, cool and protected from sunlight.</i>			
	Durabilidade / Shelf life	365 dias após produção nas condições de armazenamento recomendadas. / <i>365 days after production in recommended storage conditions.</i>			
Código EAN / EAN Code	5608394431087	Código ITF / ITF Code	15608394431084	IVA / VAT	6%

2. Declaração Nutricional (Por 100g/ml) / Nutrition Declaration (Per 100g/ml)	Energia (kcal/kj) / Energy	604 kcal / 2487 kj	2.1. Vitaminas e Minerais (por 100g/ml) / Vitamins and Minerals (per 100g/ml)	Potássio (mg) / Potassium (mg)	738 (37% VRN* / NRV*)
	Lípidos / Fat	54,8		Ferro (mg) / Iron (mg)	2,9 (21% VRN* / NRV*)
	dos quais saturados / <i>of which saturates</i>	33,6		Magnésio (mg) / Magnesium (mg)	279 (74% VRN* / NRV*)
	Hidratos de Carbono / Carbohydrate	4,4		Fósforo (mg) / Phosphor (mg)	423 (60% VRN* / NRV*)
	dos quais açúcares / <i>of which sugars</i>	1,0		Zinco (g) / Zinc (g)	6,8 (68% VRN* / NRV*)
	Fibra / Fibre	21,1		Cobre (g) / Copper (g)	1,8 (180% VRN* / NRV*)
	Proteína / Protein	12,7		Manganês (g) / Manganese (g)	2,2 (110% VRN* / NRV*)
	Sal / Salt	0,0		VRN* - Valor de referência do nutriente. Dose de referência para um adulto médio (8400 kj / 2000 Kcal) / *NRV - Nutrient reference values. Reference dosages for average adult (8400 kj / 2000 Kcal)	

3. Alergénios / Allergens	Cereais com glúten/ Gluten	-	Soja/ Soybeans	?	Sementes de sésamo/ Sesame seeds	?
	Crustáceos/ Crustaceans	-	Leite e derivados/ Milk	-	Sulfitos e dióxidos de enxofre/ Sulphur dioxide and sulphites	?
	Ovos/ Eggs	-	Frutos de casca rija/ Nuts	?	Tremoço/ Lupin	-
	Peixe/ Fish	-	Aipo/ Celery	-	Moluscos/ Molluscs	-
	Amendoins/ Peanuts	?	Mostarda/ Mustard	-		
<p>Nota/Note: (+) Contém; (?) Pode conter vestígios; (-) Ausente / (+) Present; (?) Traces; (-) Absent</p> <p>A lista de alérgenos alimentares que podem provocar uma reação adversa encontra-se no Anexo II do Regulamento (CE) Nº 1169/2011. Esta declaração é baseada na informação dispensada pelos fornecedores da matéria-prima e na análise do processo produtivo da Equanto. / The list of food allergens that can cause an adverse reaction can be found in Annex II of Regulation (EC) No. 1169/2011. This statement is based on the information provided by the suppliers of the raw material and on the analysis of the Equanto production process.</p>						

4. Propriedades Organolépticas / Sensory properties	Aspetto / Textura / Appearance/ Texture	Pedaços sólidos. / Solid fragments.
	Cor / Color	Castanho escuro. / Dark Brown.
	Aroma / Odor	Característico do produto. / Characteristic of the product.
	Paladar / Taste	Característico do produto. / Characteristic of the product.

5. Características Físico-Químicas / Chemical and physical characteristics	Humidade relativa / Relative humidity	≤ 5 %
	Cinza/ Ashes	≤ 10 %
	pH / pH	5 - 6
	Granulometria / mesh / Granulometry/ mesh	99%
	Aditivos / Additives	Nenhum / None



7. Substâncias Indesejáveis / <i>Undesirable substances</i>	Pesticidas / Pesticides	Em conformidade com a legislação em vigor / <i>According to the legislation in force.</i>
	Metais Pesados / Heavy metals	
	Cádmio / <i>Cadmium</i>	≤ 0,6 mg/kg
	Chumbo / <i>Lead</i>	≤ 0,05 mg/kg
	Melamina / <i>Melamine</i>	≤ 2,5 mg/kg
	Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos (PAH) / Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH)	
	Benzo(a)pireno / <i>Benzo(a)pyrene</i>	2,0 µg /Kg
	Soma de benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno / <i>Sum of benzo(a)pyrene, benz(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene</i>	10,0 µg/Kg

	Limite / <i>Limit value</i>	Unidade / <i>Unit</i>
Contagem total de placas / <i>Total plate count</i>	< 10 000	UFC / g CFU / g
E. coli	< 10	UFC / g CFU / g
Salmonella spp.	Ausente / <i>Absent</i>	em 25 g / in 25 g
Listeria monocytogenes	Ausente / <i>Absent</i>	em 25 g / in 25 g
Clostridium perfringens	< 10	UFC / g CFU / g
Leveduras / Yeasts	< 100	UFC / g CFU / g
Bolores / Mold	< 100	UFC / g CFU / g

9. Embalagem / Packaging	Produto embalado em embalagem de material (definir o material) reciclável (ou outro) inserida em caixa de cartão. / <i>Product packed in recyclable material (define the material) packaging (or other) inserted in a cardboard box.</i>		
	Formato / Format		
		Unidade / Unit	Caixa / Box
	Peso Líquido (g) / Net weight (g)	100g	1000g
	Peso Bruto (g) / Gross weight (g)	113,1g	1 280,5 g
	Dimensões (cm) / Dimensions (cm)		
Altura / <i>Hight</i>	23	25	
Largura / <i>Width</i>	13	16	
Profundidade / <i>Depth</i>	3,5	40	

10. OGM - Irradiação /
GMO - Irradiation

O produto não contém ingredientes provenientes de organismos geneticamente modificados e não requer rotulagem específica estando em conformidade com o com o Regulamento (CE) Nº 1829/2003 e 1830/2003.
 O produto não foi sujeito a irradiação e está em conformidade com a Diretiva Nº 1999/3/CE.
The product does not contain ingredients from genetically modified organisms and does not require specific labeling in accordance with Regulation (EC) Nº 1829/2003 and 1830/2003.
The product has not been subjected to irradiation and complies with Directive Nº 1999/3/CE.

11. Legislação Geral /
General Legislation

Higiene e Segurança dos Géneros Alimentícios / Hygiene and Safety of Foodstuffs	Regulamento (CE) Nº 852/2004, Regulamento (CE) Nº 178/2002 <i>Regulation (EC) Nº 852/2004, Regulation (EC) Nº 178/2002</i>
Alergénios / Allergens	Regulamento (CE) Nº 1169/2011 <i>Regulation (EC) Nº 1169/2011</i>
Produção Biológica / Organic production	Regulamento (CE) Nº 834/2007 <i>Regulation (EC) Nº 834/2007</i>
Produção / Produção	Regulamento (CE) Nº 396/2005 <i>Regulation (EC) Nº 396/2005</i>
Irradiação / Irradiation	Diretiva Nº 1999/3/CE <i>Directive Nº 1999/3/CE</i>
OGM / GMO	Regulamento (CE) Nº 1829/2003, Regulamento (CE) Nº 1830/2003 <i>Regulation (EC) Nº 1829/2003, Regulation (EC) Nº 1830/2003</i>
Contaminantes / Contaminants	Regulamento (CE) Nº 1881/2006 <i>Regulation (EC) Nº1881/2006</i>
CrITÉrios Microbiológicos / Microbiological criteria	Regulamento (CE) Nº 2075/2005 <i>Regulation (EC) Nº 2075/2005</i>
Rotulagem / Labeling	Regulamento (CE) Nº 1169/2011 <i>Regulation (EC) Nº1169/2011</i>
Embalagem / Packaging	Regulamento (CE) Nº 1935/2004 (materiais e objetos destinados a entrar em contacto com alimentos) e Regulamento Nº 10/2011 (materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com alimentos). <i>Regulation (EC) Nº1935/2004 (materials and objects intended to come into contact with food) and Regulation (EC) Nº10/2011 (plastic materials and objects intended to come into contact with food)</i>

12. Contactos / Contacts

Empresa / Company	Equanto, Intercâmbio Comercial e Industrial S.A.
Morada / Address	Polypark – Núcleo Empresarial de Arruda dos Vinhos Estrada Quinta de Matos, Nº 4, Bloco D, Armazém D01 2630-179 Arruda dos Vinhos – Portugal
Telefone / Phone number	Telefone: 00 351 263 977 250 Fax: 00 351 263 977 259
Site / Website	www.origensbio.pt
Email / Email	equanto@equanto.pt
Sistema de Controlo CE / CE Control System	ECOCERT Portugal PT-BIO-02