



CREME CHOCOLATE EXTRA CACAU

CREME CHOCOLATE ANTARES EXTRA CACAU EUROCAO 15KG

Código do Produto: 0138245

Características Gerais

Creme de cacau para bolos.

Ingredientes

Açúcar, óleo vegetal (girassol, **soja**, colza em proporções variáveis), cacau magro em pó, amido modificado, gordura vegetal (palma), emulsionantes: E322, E492, aroma e antioxidantes: E306 e E304i.

Alergêneos:

Pode conter leite e produtos derivados do leite (incluindo a lactose).

Pode conter soja e produtos à base de soja (lecitina de soja).

Pode conter vestígios de frutos de casca rija e produtos à base destes frutos (amêndoa, avelã).

Características Organoléticas

Aspecto	Creme
Cor	Castanho escuro
Sabor e Odor	Cacau

Características Nutricionais por 100g de produto

Energia	2160kJ/518kcal
Lípidos	25,9g ± 2g
dos quais saturados	19,2g ± 2g
dos quais monoinsaturados	29,7g ± 2g
dos quais polinsaturados	51,1g ± 2
Ácidos gordos trans	<1%
Hidratos de carbono	68,2g ± 2
dos quais açúcares	55,2g ± 2
Fibra	2,5g ± 0,5g
Proteínas	3,0g ± 0,5g
Sal	0,022g ± 0,005

Características Físico-Químicas

Humidade	<1,5%
Tamanho da partícula	<30µm
Viscosidade plástica	2400-3800mPas
Limite de fluência	<120 Pa

Características Microbiológicas

Aeróbios mesófilos	<10000ufc/g
Enterobactérias Totais	<10ufc/g
Bolores e Leveduras	Max. 100ufc/g

Identificação

Todas as embalagens de venda/ transporte são identificadas com a data de durabilidade mínima e lote.

Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT.

Conservação

Conservar em local fresco e seco. Temperatura 15-25°C. Humidade relativa <65%.

Validade do produto

12 meses a partir da data de fabrico.

Embalagem de Venda/ Transporte

Descrição da Embalagem	Balde de plástico em PP de 15kg
Peso líquido	15,00kg
Peso bruto	15,500kg
Marcações	Com marcação de lote e validade
Prazo de validade	12 meses