



FIDEO NEGRO VEGETAL CORAL 10KG

FIDEO NEGRO VEGETAL CORAL EUROCAO 10KG

Código do Produto: 0204005

Características Gerais

Chocolate granulado.

Ingredientes

Açúcar, gordura vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacau magro em pó, agente de revestimento E553b, emulsionante: E322, aroma.

Alergêneos:

Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja (lecitina de soja);

Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite;

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

Características Organoléticas

Aspecto	Granulado
Cor	Castanho escuro
Sabor	Característicos do cacau

Características Nutricionais
por 100g de produto

Energia	2159kJ/516kcal
Lípidos	30,4g ± 2
dos quais saturadas	28,9g ±
dos quais monoinsaturados	1,2g ±
dos quais polinsaturados	0,3g±
dos quais ácidos gordos trans	<1%
Hidratos de carbono	59,8g ± 2
dos quais açúcares	52,5g ± 2
Fibra	5g ± 0,5
Proteínas	3,5g ± 0,5
Sal	0,02g ± 0,005

Características Físico-Químicas

Humidade	<1,5%
----------	-------

Características Microbiológicas

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

Identificação

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

Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES, IT,FR, GB.

Conservação

Conservar o produto em local fresco e seco, a uma temperatura entre 15-25°C, e humidade relativa <65%.

Validade do produto

12 meses a partir da data de fabrico.

Material de embalagem

O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.

Embalagem de Venda
Transporte

Descrição da Embalagem	Caixa de cartão com 1saco plástico
Dimensões exteriores (CxLxA)	30,0x23,0x21,0cm
Peso líquido	10,000kg
Peso bruto	10,400kg
Marcações	Com marcação de lote e validade

