# CREME CHOC BRANCO CROCANTE

CREME SABOR A CHOCOLATE BRANCO CROCANTE MONZA 3,5KG

Código do Produto: 0138206

## Descrição

Preparado de avelã aromatizado a chocolate. Coberturas de massas, tartes folhadas, e entremeios. Recheios de todo o tipo de pastéis, bolos, tartes e bombons. Pode ser consumido diretamente.

## Ingredientes

Creme de AVELÃ (açúcar, óleo vegetal (colza), LACTOSE, AVELÃ (6%), soro de LEITE em pó, LEITE magro em pó, emulsionante (lecitina de girassol), aroma natural de baunilha), preparado de arroz (farinha de arroz (23%), açúcar, extracto de malte de CEVADA, sal).

Alergéneos:
Contém leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose);
Contém cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais:
Contem frutos de casca rija e produtos à base destes frutos;
Pode conter vestígios de dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10 mg/l expressos em $SO_2$.
Pode conter vestígios de ovos e produtos à base de ovos.
Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja.

## Características Organolépticas

| | |
|---|---|
| Textura | Cremosa com pedaços |
| Cor | Amarelada |
| Sabor | Chocolate |

## Características Físico-Químicas

| | |
|---|---|
| Corpos estranhos exógenos | Deverá tender para zero |

## Declaração Nutricional por 100g de produto

| | |
|---|---|
| Energia | 2151kJ/513kcal |
| Lípidos | 23,0g |
| - dos quais saturados | 2,7g |
| Hidratos de carbono | 73,0g |
| - dos quais açúcares | 52,0g |
| Proteína | 4,2g |
| Sal | 0,19g |

## Características Microbiológicas

| | |
|---|---|
| Contagem de microrganismos Totais (30ºC) | $<10^3$ufc/g |
| Coliformes (*30ºC)* | $<10^2$ufc/g |
| Bolores e Leveduras | $<5x10^2$ufc/g |
| *E.coli b-glucoronidase positiva* | $<10^1$ufc/g |
| *Listeria monocytogenes* | Ausente em 25g |

## 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.

## Conservação

Conservar o produto em local fresco, seco e evitando a exposição directa ao sol. Depois de aberto conservar em ambiente refrigerado.

## Validade do produto

12 meses

## Embalagem de Venda/ Transporte

| | |
|---|---|
| Descrição da Embalagem | Balde de polipropileno de 3,5kg |
| Dimensões exteriores (ØxA) | 19,4x13,8cm |

| | |
|---|---|
| Peso líquido | 3,500kg |
| Peso bruto | 3,800kg |
| Código de barras (EAN) | 5601421001475 |
| Marcações | Com marcação de lote e validade |