



## CREME CHOCOLATE FENIX EUROCAO

CREME CHOCOLATE FENIX EUROCAO 6KG

Código do Produto: 0138233

## Características Gerais

Recheio de cacau e avelãs.

## Ingredientes

Açúcar, óleo vegetal (girassol, **soja**, colza em proporções variáveis), cacau magro em pó, soro de **leite** em pó, emulsionante: E322, **avelã**, aroma e antioxidantes: E306, E304i.

Alergéneos:

Contém leite e produtos à base de leite.

Contém frutos de casca rija e produtos à base destes frutos (avelã)

Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja.

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

## Características Organoléticas

|              |                                  |
|--------------|----------------------------------|
| Aspecto      | Creme                            |
| Cor          | Castanho                         |
| Sabor e Odor | Característicos do cacau e avelã |

Características Nutricionais  
por 100g de produto

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Energia                       | 2213kJ/529kcal |
| Lípidos                       | 28,3g ± 2g     |
| dos quais saturadas           | 4,8g ± 2g      |
| dos quais monoinsaturados     | 7,5g ± 2g      |
| dos quais polinsaturados      | 15,8g ± 2g     |
| dos quais ácidos gordos trans | <1%            |
| Hidratos de carbono           | 68,4g ± 2g     |
| dos quais açúcares            | 63,9g ± 2g     |
| Fibras                        | 2,7g ± 0,5 2g  |
| Proteínas                     | 2,2g ± 0,5 2g  |
| Sal                           | 0,01g ± 0,005g |

## Características Físico-Químicas

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Humidade             | <1,5%          |
| Tamanho da partícula | <30µm          |
| Viscosidade plástica | 1800-2600mPa.s |
| Limite de fluência   | 40-80Pa        |

## Características Microbiológicas

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Aeróbios mesófilos     | <10000ufc/g   |
| Enterobactérias Totais | <100ufc/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. Rotulagem apenas em Português e Espanhol.

## Conservação

Conservar em local fresco e seco. Temperatura 15-25°C. Humidade relativa &lt;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     | Balde de plástico de 6kg        |
| Dimensões exteriores (ØxA) | 22,5x18,3cm                     |
| Peso líquido               | 6kg                             |
| Peso bruto                 | 6,30kg                          |
| Marcações                  | Com marcação de lote e validade |
| Prazo de validade          | 12 meses                        |