



MILANEZA-MACARRAO 15X500G

MILANEZA - MACARRAO GE 15X500GR

Código do Produto: 0161030

Ingredientes

Sêmola de **trigo** duro.

Alergêneos:

Contém cereais com glúten (trigo).

Pode conter vestígios de ovo.

Características Organoléticas

Aspeto	Massa tubular, curta, oca e estriada em espiral.
Cor	Cor uniforme clara, ambarina.
Sabor e Odor	Sabor e odor característicos.

Características Nutricionais por 100g de produto

Energia	1501kJ/354kcal
Lípidos	1,8g
dos quais	
- saturados	0,4g
Hidratos de carbono	71g
dos quais	
- açúcares	5g
Fibra	2,9g
Proteínas	12g
Sal	0,025g

Características Fisico-Químicas

Humidade (%)	≤ 12,5
Cinza (% m.s.)	≤ 0,99
Proteína (% m.s.)	≥ 12,0

Características Microbiológicas

Contagem de microrganismos 30°C	≤ 5 000 ufc/g
Contagem de Coliformes totais	≤ 10 ufc/g
Contagem de Escherichia coli	≤ 10 ufc/g
Contagem de Bactérias e Leveduras	≤ 500 ufc/g

Identificação

Todos os pré-embalados e embalagens de venda/ transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote.

Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, FR, GB, SA, CN.

Conservação

Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.

Validade do produto

24 meses

Material de embalagem

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

Embalagem de Venda/ Transporte

Descrição da Embalagem	Embalagem em caixa de cartão branco, contendo 15 pré-embalados de 500g, em película complexada.
Dimensões exteriores (CxLxA)	39,8 x 38,9 x 20,1cm
Peso líquido	7,5kg
Peso bruto	Aprox. 7,959kg
Código de barras (ITF14)	45601286253789
Marcações	Com marcação de lote e validade
Prazo de validade	24 meses

Paletização

Peso líquido	225kg
Peso bruto	263,8kg
Base	6
Nº de fiadas/paleta	5
Nº un venda ou transporte/paleta	30
Dimensões exteriores (CxLxA)	1,20x0,80x1,155m
Volume	1,11m ³
Acondicionamento final	Em filme estirável