



FIDEO NEGRO VEGETAL CORAL

FIDEO NEGRO VEGETAL CORAL EUROCAO 1KG

Código do Produto: 0204004

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.

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 e Odor	Característicos do cacau

Características Nutricionais por 100g de produto

Energia	2159kJ/516kcal
Lípidos	30,4g
dos quais saturadas	28,9g
Hidratos de carbono	59,8g
dos quais açúcares	52,5g
Fibra	5g
Proteínas	3,5g
Sal	0,02g

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 em local fresco e seco. Temperatura 15-25°C. 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

Descrição da Embalagem	Caixa de cartão com 1kg chocolate granulado
Dimensões exteriores (CxLxA)	14x5x19cm
Peso líquido	1kg
Peso bruto	1,081kg
Marcações	Com marcação de lote e validade
Prazo de validade	12 meses

Embalagem de Transporte

Descrição da Embalagem	Embalagem de cartão com 14 caixas de 1kg de chocolate granulado
Dimensões exteriores (CxLxA)	38x29,5x19,5cm
Peso líquido	14kg

Peso bruto	15,334kg
Marcações	Com marcação de lote e validade
Prazo de validade	12 meses