



Características Gerais

Ingredientes

PAILLETE VEGETAL CORAL EUROCC. 1KG

PAILLETE VEGETAL CORAL EUROCCAO 1KG

Código do Produto: 0204140

Escamas de sucedâneo, ideal para decoração.

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

Alergêneos:

Contêm vestígios de soja (lecitina de soja);

Contêm vestígios de leite e seus derivados;

Contêm vestígios de frutos de casca rija, nomeadamente avelã.

Características Organoléticas

Aspecto	Pedaços irregulares
Cor	Castanho escuro
Sabor	Cacau

Características Nutricionais por 100g de produto

Energia	2167kJ/518kcal
Lípidos	30,4g ± 2
dos quais saturados	29,0g ± 2
monoinsaturados	1,1g ± 0,2
polisaturados	0,3g ± 0,1
Ácidos gordos trans.	<1%
Hidratos de carbono	55,0g ± 2
dos quais açúcares	53,1g ± 2
Proteína	3,5g ± 1
Fibra dietética	4,9g ± 1
Sal	0,25g ± 0,05

Características físico - Químicas

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

Características Microbiológicas

Aerobios mesófilos	<10.000ufc/g
Enterobacterias totais	<10ufc/g
Bolores e leveduras	Max. 100ufc/g
<i>Lysteria monocytogenes</i>	Ausência em 25g
<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25g

Identificação

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

Conservação

Conservar o produto em local fresco e seco, a uma temperatura de 15-25°C, e Humidade relativa inferior a 65%.

Validade do produto

12 meses a partir da data de fabrico.

Embalagem de Venda

Descrição da Embalagem	Saco de plástico com 1kg
Dimensões (CxLxA)	18x18x4,5cm
Peso líquido	1,000kg
Marcações	Com marcação de lote e validade