



Características Gerais

Ingredientes

SCAGLIETA CHOCO PURO NEGRO 1KG

SCAGLIETA CHOCO PURO NEGRO EUROCAO 1KG

Código do Produto: 0204142

Escamas de chocolate puro para stracciatella e decoração.

Açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, cacau magro em pó, agente de revestimento: E553b, emulsionante: E322 e aroma natural (baunilha).
Conteúdo de matéria seca total de cacau: 42% mínimo.

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	Escamas
Cor	Castanho escuro
Sabor	Chocolate

Características Nutricionais por 100g de produto

Energia	1977kJ/472kcal
Lípidos	23,7g ± 2
dos quais saturados	15,4g ± 2
monoinsaturados	7,4g ± 1
polisaturados	0,9g ± 0,2
Ácidos gordos trans.	<1%
Hidratos de carbono	57,2g ± 2
dos quais açúcares	54,4g ± 2
Proteína	4,8g ± 1
Fibra	6,3g ± 1
Sal	0,50g ± 0,1

Características físico - Químicas

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

Características Microbiológicas

Aerobios mesófilos	<10.000ufc/g
Enterobacterias totais	<10ufc/g
Bolores e leveduras	Max. 100ufc/g
<i>Listeria 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

18 meses a partir da data de fabrico.

Embalagem de Venda

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