



## Características Gerais

## Ingredientes

# BOLAS CRISPIES CHOCOLATE LEITE

BOLAS CRISPIES CHOCOLATE LEITE EUROCAO 2,5KG

Código do Produto: 0204151

Bola extrudida de arroz e cereal, coberta de chocolate de leite puro.

Chocolate (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionantes: E322, E476) e aroma), cereal extrudido (farinha de arroz, farinha de **trigo**, açúcar, malte em pó e sal), maltodextrina, espessante: E414 e agente de revestimento: E904.

### Alergêneos:

Contêm cereais quee contêm glúten (trigo, centeno, cevada, aveia, espelta, kamut, e suas variedade híbridas), e seus derivados;

Pode conter soja (lecitina de soja);

Pode conter frutos de casca rija, nomeadamente avelã;

Pode conter leite e seus derivados (incluindo a lactose);

## Características Organolépticas

Aspecto	Bolas semi-crocantes
Cor	Castanho escuro
Sabor	Característico a cereal com chocolate negro

## Características Nutricionais por 100g de produto

Energia	1767kJ/422kcal
Lípidos	20,8g ± 2
dos quais saturados	13,3g ± 2
monoinsaturados	6,7g ± 1
polisaturados	0,8g ± 0,1
Ácidos gordos trans.	<1%
Hidratos de carbono	63,4g ± 2
- dos quais açúcares	34,4g ± 2
Proteína	4,7g ± 1
Fibra	4,0g ± 1
Sal	0,2g ± 0,05

## Características físico - Químicas

Humidade do cereal	<6%
Tamanho da humidade	5-7mm

## Características Microbiológicas

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

## Identificação

Todas as embalagens de venda/ 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. Humidade relativa inferior a 65%.

## Validade do produto

12 meses a partir da data de fabrico.

## Embalagem de Venda Transporte

Descrição da Embalagem	Caixa de cartão com saco de polipropileno azul com 2,5kg
Dimensões exteriores (CxLxA)	29,0x22,5x13,5cm
Peso líquido	2,5kg
Peso bruto	Aprox. 2,65kg
Marcações	Com marcação de lote e validade