



BARRITA CHOCOLATE SUC. 8KG

BARRITAS CHOCOLATE SUCEDANEO 8CM EUROCAO 8KG

Código do Produto: 0138353

Características Gerais

Barritas de chocolate sucedâneo para ir ao forno. Tem 8cm de comprimento. Ideal para croissants ou outros produtos de pastelaria.

Ingredientes

Açúcar, gordura vegetal totalmente hidrogenado (palmiste), cacau magro em pó, emulsionante: E322, E492 e aromas.

Alergêneos:

Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja (lecitina 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 (amêndoa, avelã).

Características Organoléticas

Aspecto	Barrita
Cor	Castanho
Sabor	Cacau

Características Nutricionais por 100g de produto

Energia	2059kJ/492kcal
Lípidos	23,6g ± 2g
dos quais saturados	22,1g ± 2g
dos quais monoinsaturados	1,2g ± 2g
dos quais polinsaturados	0,3g ± 2g
dos quais ácidos gordos trans.	<1%
Hidratos de carbono	62,1g ± 2g
dos quais açúcares	59,4g ± 2g
Fibra	6,5g ± 0,5g
Proteínas	4,6g ± 0,5g
Sal	0,02g ± 0,005g

Características Físico-Químicas

Humidade	<1,5%
Tamanho da partícula	<30µm

Características Microbiológicas

Aeróbios mesófilos	<10000ufc/g
Enterobactérias Totais	<10ufc/g
Bolores e Leveduras	Max. 100ufc/g

Identificação

Tas 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.

Conservação

Conservar o produto em local fresco e seco a uma temperatura entre 15-25°C, e humidade relativa <65%.

Validade do produto

12 meses a partir da data de fabrico.

Embalagem de Venda/ Transporte

Descrição da Embalagem	Caixa de cartão com 1 saco plástico
Peso líquido	8,000kg
Peso bruto	8,200kg
Marcações	Com marcação de lote e validade