



MILANEZA -ESPIRAIS SEM GLUTEN

MILANEZA - ESPIRAIS SEM GLUTEN 12X500G

Código do Produto: 0161090

Características Gerais	Massa alimentícia de milho.	
Ingredientes	Farinha de milho.	
Características Organoléticas	Aspetto (antes da cozedura)	Massa curta em formato de espiral
	Cor (depois da cozedura)	Clara, uniforme de tom âmbarino.
	Sabor e Odor (depois da cozedura)	Característico, puro e agradável.
Características Nutricionais por 100g de produto	Energia	1466kJ/345kcal
	Lípidos	0,8g
	dos quais saturados	0g
	Hidratos de carbono	79g
	dos quais açúcares	0g
	Fibra	0g
	Proteínas	5,5g
	Sal	0g
Características Fisico-Químicas	Humidade (%)	≤ 13,5
	Acidez (H ₂ SO ₄ % m.s)	≤ 4º
	Cinza (% m.s.)	≤ 0,2
	Proteína (% m.s.)	≥ 5,0
	Glutén (ppm)	< 20
Características Microbiológicas	Contagem de microrganismos 30°C	≤ 5 000 ufc/g
	Contagem de Coliformes totais	≤ 10 ufc/g
	Contagem de Escherichia coli	≤ 10 ufc/g
	Contagem de Bolores e Leveduras	≤ 500 ufc/g
Identificação	Todos os pré-embalados e embalagens de venda/ transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, FR, EN, SA, CN.	
Conservação	Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.	
Validade do produto	24 meses	
Material de embalagem	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.	
Embalagem de Venda/ Transporte	Descrição da Embalagem	Embalagem em caixa de cartão branco, contendo 12 pré-embalados de 500g, em película complexada.
	Dimensões exteriores (CxLxA)	40,0x30,0x20,0cm
	Peso líquido	6,00kg
	Peso bruto	Aprox. 6,447kg
	Código de barras (ITF14)	156012862602212
	Marcações	Com marcação de lote e validade
	Prazo de validade	24 meses

Paletização

Peso líquido	336kg
Peso bruto	384,03kg
Base	8
Nº de fiadas/paleta	7
Nº un venda ou transporte/paleta	56
Dimensões exteriores (CxLxA)	120x80x165cm
Volume	1,58m ³
Acondicionamento final	Em filme estirável