

NATURAL



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

ART. NR.	FF3320	Nome:	Queijo Vegan Natural Fatiado 160 gr Biológico
EAN	5420005733201		
IVA	6%		

Descrição do Produto:

Fatias de queijo vegan com sabor Natural.

Ingredientes:

Água, óleo de coco*, amido* (milho*, tapioca*), óleo de colza*, proteína de ervilha*, sal marinho, aromas naturais (1%), espessantes (carragenina, goma de alfarroba), antioxidante (ácido cítrico), açafrão*.

*Proveniente de agricultura biológica.

Valores Nutricionais Médios (por 100g):

Valor Energético (Kcal)	273
Valor Energético (KJ)	1130
Lípidos (g)	23
das quais saturadas (g)	20
das quais monosaturadas (g)	1,5
das quais polinsaturadas (g)	0,5
H.Carbono (g)	14
dos quais açúcares (g)	<0,1
Fibra	1,5
Proteína (g)	1,4
Sal (g)	0,9

Alérgenos:

Pode conter vestígios de glúten, soja, frutos de casca rija, aipo e mostarda.

Características Organolépticas:

Apresentação:	Fatias finas
Cor:	Amarelo
Odor:	Queijo
Sabor:	Queijo

Especificação Microbiológica

PARÂMETRO	REFERÊNCIA	TOLERÂNCIA	P.VALIDADE:
Contagem aeróbios totais (ufc/g)	1000	10000	1000000
Bactérias lácticas (ufc/g)	100	1000	10000000
Leveduras (ufc/g)	100	1000	100000
Bolores (ufc/g)	100	1000	não contável
Enterobacteriaceae (ufc/g)	50	500	-
E coli (ufc/g)	<10	50	50
Staphylococcus aureus (ufc/g)	100	1000	1000
Salmonela/25g	ausente	ausente	ausente
Listeria monocytogenes/25g	ausente	ausente	100 ufc/g

Conservação:

Condições de Armazenagem: 0° C e +7° C
Consumir de preferência antes do fim de: Ver embalagem

Acondicionamento

Embalagem plástica, que cumpre com o Regulamento (UE) n.º 1935/2004 e com o Regulamento (EU) n.º 10/2011.

Rotulagem

Embalagem de plástico com imagem, nome do produto, ingredientes, peso líquido, código EAN, valor nutricional, prazo de validade, morada, conservação.

Informação Geral:

Os produtos são produzidos de acordo com os requisitos do sistema BRC.

Distribuição

Empresa: Equanto, Intercâmbio Comercial e Industrial SA
Morada: Zona Industrial das Corredouras Lote 8, 2630-369 Arruda dos Vinhos - Portugal
Contactos: Telefone: 00 351 263 977 250 | Fax: 00 351 263 977 259
Site: www.origensbio.com
email: equanto@equanto.pt