

NATURAL



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

ART. NR. FF3325
EAN 5420005733256
IVA 6%

Nome: Queijo Vegan Fatiado Sabor Fumado Fatiado 160 gr Biológico

Descrição do Produto:

Fatias de queijo vegan com sabor Fumado.

Ingredientes:

Água, óleo de coco*, amido* (milho*, tapioca*), óleo de colza*, proteína de ervilha*, aromatizantes naturais (2%), sal marinho, espessantes (carragenina, goma de alfarroba), antioxidante (ácido cítrico), açúcar*.

*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:	Fumado
Sabor:	Fumado

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