

NATURAL



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

ART. NR.	VF205	Nome:	Queijo Vegan Natural 160 gr
EAN	5420005735205		
IVA	6%		

Descrição do Produto:

Fatias de queijo vegan Natural

Ingredientes:

Água, amido modificado (batata, milho) óleo de coco, óleo de colza, sal marinho, estabilizadores (goma xantana, goma de alfarroba), aroma natural (0,6%), açúcar fermentado, espessante (alga Eucheuma transformada), antioxidante: ácido cítrico, corante : betacaroteno.

*Proveniente de agricultura biológica.

Valores nutricionais médios (por 100g):

Valor Energético (Kcal)	289
Valor Energético (KJ)	1200
Lípidos (g)	22
das quais saturadas (g)	20
das quais monosaturadas (g)	1
das quais polinsaturadas (g)	0,3
H.Carbono (g)	21
dos quais açúcares (g)	0,1
Fibra	1,1
Proteína (g)	0,6
Sal (g)	1,8

Alérgenos:

Pode conter vestígios de glúten, soja, Frutos de casca rijá, aipo e mostarda.

Aspectos organolépticas:

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

Especificação Microbiológica (Valor Típico na Recepção)

PARÂMETRO	PROPÓSITO	TOLERANCIA	P.VALIDADE:
Contagem total viável/g	<1000	<10000	<1000000
Bactérias lácticas	<100	<1000	<10000000
Leveduras/g	<100	<1000	<100000
Bolores/g	<100	<1000	não aplicável
Enterobacteriaceae/g	<50	<500	-
E coli	<10	<50	50
Staphylococcus aureus/g	<100	<1000	<1000
Salmonela/25g	ausente	ausente	ausente
Listeria monocytogenes/25g	ausente	ausente	ausente

Preservação

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

Acondicionamento

Laminados plásticos, que cumprem com a diretiva de plástico UE 2002/72 CE e 94/62/CE.

Rotulagem

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

Informação Geral:

Os produtos são produzidos com habilidade e cumprem as leis actuais de higiene. BRC 6 nível padrão alto.

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