

NATURAL



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

ART. NR.	VF236	Nome:	Queijo Vegan Sabor Mozzarella 160 gr
EAN	5420005735236		
IVA	6%		

Descrição do Produto:

Fatias de queijo vegan com sabor a Mozzarella

Ingredientes:

Água, amido modificado (batata, milho) óleo de coco, óleo de colza, sal marinho, estabilizadores (goma xantana, goma de alfarroba), aroma natural (0,3%), açúcar fermentado, espessante (alga Eucheuma transformada), antioxidante: ácido cítrico.

*Proveniente de agricultura biológica.

Valores nutricionais médios (por 100g):

Valor Energético (Kcal)	280
Valor Energético (KJ)	1160
Lípidos (g)	22
das quais saturadas (g)	18
das quais monosaturadas (g)	1,7
das quais polinsaturadas (g)	0,4
H.Carbono (g)	21
dos quais açúcares (g)	0,1
Fibra	1,4
Proteína (g)	0,6
Sal (g)	1,8

Alérgenos:

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

Aspectos organolépticas:

Apresentação:	Fatias finas
Cor:	Branco
Odor:	Mozzarella
Sabor:	Mozzarella

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: 0º C e +7ºC
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