



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

ART. NR.	VR40017	Nome:	VERIVAL Crunchy de Chocolate Biológico 375g
EAN	9004617063220		
IVA	23%		

Descrição do Produto:

Crunchy crocante de aveia e trigo, adoçados com açúcar de beterraba austríaco, misturado com leite integral e lascas de chocolate negro, em seguida, torrado e misturado na perfeição. Crunchy delicioso e 100% orgânico. Bom Dia!

Ingredientes:

Flocos de aveia integral *, açúcar de beterraba*, flocos de trigo integral*, óleo de palma* (RSPO SG), leite com chocolate* 3,3% (açúcar*, leite em pó*, pasta de cacau*, manteiga de cacau*, soro doce de leite em pó*, emulsificante: lecitina de girassol *), chocolate negro* 1,8% (pasta de cacau*, açúcar*, manteiga de cacau*, emulsificante: lecitina de girassol*), crisps de arroz integral *, cacau em pó *1,3%, raspas de coco*, sal*)
Produto de agricultura biológica*

Modo de Utilização

Ideal para acompanhar com fruta fresca, iogurte, leite ou quark.
Ou simplesmente como um snack saudável.

Valores nutricionais médios (por 100g):

Energia (Kcal)	425
Energia (KJ)	1784
Gordura (g)	16
dos quais ácidos gordos saturados (g)	6,5
Proteína (g)	7,5
H.Carbono (g)	60
dos quais açucares (g)	21
Fibra (g)	5,6
Sal (g)	0,15

Como qualquer produto natural, estes valores podem variar

Alérgenos:

- Contém Glúten (Aveia e Trigo)
- Contém Leite
- Pode conter vestígios de frutos de casca rija, sésamo e soja.

Aspectos organolépticas:

Textura:	Crunchy
Sabor:	Cereais doces com chocolate
Odor:	Cereais torrados e chocolate
Cor:	Castanho escuro
Aspecto:	Crunchy castanho escuro

Bacteriologia:

Mesófilos aeróbios (ufc/g)	<10 ⁶
Enterobacteriaceae (ufc/g)	<10 ²
Coliformes(ufc/g)	<10 ⁴
E. coli (ufc/g)	<10 ¹
Bolores (ufc/g)	<10 ³

Preservação

Conservação:	Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz solar
Consumir de preferência antes do fim de:	6 meses após produção

Embalagem

	uni
Altura (mm)	222
Largura (mm)	46
Profundidade (mm)	131

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