

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Nome: Amêndoa Straciatella

Código: 01733

Cobertura: Chocolate straciatella

Recheio: Amêndoa

Peso por caixa: 3kg



Ingredientes: açúcar, amêndoas (25%), manteiga de cacau, leite inteiro em pó, lactose, leite magro em pó, massa de cacau, lecitina de soja (E322), vanilina, agente abrillantador (E414).

Alergénios: soja, leite e frutos secos.

Validade (após produção): 12 meses

OGM: Não têm ingredientes geneticamente modificados

Pesticidas e metais pesados: de acordo com a legislação europeia em vigor

Embalagem: O material usado no embalamento cumpre o regulamento CE 1935/2004

Conservação: Em local fresco (entre 15°C e 18°C) e seco (máx. 60% humidade)

Microbiologia (valores indicativos)

Contagem total: máx. 100.000/g

Fermentos: máx. 5000/g

Bolores: máx. 5000/g

E. coli: Negativo

Estafilococos aureus: negativo em 25g

Salmonela: negativo em 25g

Valor nutricional (por 100g)

Valor energético: 551Kcal / 2306Kj

Gorduras: 34,7g

Gorduras saturadas: 14,9g

Sódio/Sal: 0,450/1,125g

Hidratos de carbono: 53,5g

Açúcares: 49,7g

Proteína: 8,7g

Fibras: 2,9g

Margem de erro dos valores: 0,1%.

GULA E GOURMET LDA | Rua Prof. Vicente Reis, 170 | 3700-570 Arrifana VFR

Tel: 256 010 020 | E-mail: geral@gulaegourmet.pt | www.gulaegourmet.pt

Baseado em informações fornecidas pelo fabricante.

Documento emitido em 21/01/2019.