

Descrição

Produto de origem 100% Vegetal, não contém nem deriva de produtos de origem animal.

O produto não consiste, não contém nem deriva de Organismos Geneticamente Modificados.

O produto designado cumpre com a Legislação Nacional e Comunitária que lhe é aplicável a nível da Segurança Alimentar.

Público Alvo

Toda a população em geral. Especialmente formulado para pessoas com intolerância ao glúten. Género alimentício Isento de Glúten (≤ 20 mg/kg) de acordo com o Regulamento de Execução nº 828/2014 de 30 de Julho de 2014.

Quantidade Líquida 160g

Número de Lote L-xxxxxx

Contém 2 porções de 80g

Data Durabilidade Mínima 12 Meses

Condições de Armazenamento: -18°C

EAN 13 5600362638054

Fabricante Sadiva, Lda. | Leiria

Mais Informação em www.sadiva.pt



ALERGENEOS

Contém **soja** e **sulfitos**

Ingredientes

Proteína de **soja** rehidratada (48%), água, azeite virgem extra, extrato de batata (**sulfitos**), cebola desidratada, extratos de levedura, espessantes (amido modificado e alginato de sódio), alho desidratado (**sulfitos**), espinafres desidratados, corante (caramelo E150d (**sulfitos**)), conservantes (acetatos de sódio, ácido málico, mono e diglicéridos de ácidos gordos e sal) e antioxidantes (citrato de sódio, eritorbato de sódio e açúcar).

Instruções de Utilização

Produto congelado, pronto a confeccionar. Descongelar o produto ou confeccionar em demasia pode alterar significativamente algumas das suas características.

Informação Nutricional (média por 100g de produto)

Energia.....	906 kJ / 217 kcal
Lípidos	12,1g
(dos quais) Saturados.....	2,86g
Hidratos de Carbono	7g
(dos quais) Açúcares.....	1,3g
Proteínas	17,5g
Sal	1,36g

Características Organoléticas**Parâmetros**

Aspeto

Aroma e Sabor

Cor

Critérios

Característico do produto designado.

Característica do produto, isento de aroma e sabor estranhos.

Característica do produto designado.

Características Físico-Químicas**Parâmetros**

Humidade

pH

Valores limite

53 – 58 g/100g

5,8 – 6,4

Características Microbiológicas**Parâmetros**

Cont. Microrganismos a 30°C

Cont. Coliformes Totais

Cont. E-coli

Cont. St. Coagulase +

Cont. Clostridium perfringens

Pesq. Coliformes totais

Cont. Bolores e Leveduras

Pesq. Esporos Clost. Sulfito – redutores

Pesq. Salmonella spp.

Cont. Listeria monocytogenes

Valores limite< 1x10⁵ ufc/g< 1x10² ufc/g< 1x10¹ ufc/g< 1x10² ufc/g< 1x10² ufc/g< 1x10³ ufc/g< 1x10⁴ ufc/g

Negativo em 0,01g

Negativo em 25g

< 1x10² ufc/g**Embalagem e Logística****Embalagem Primária:**

Saco de vácuo

Dimensões do saco (mm): 195 x 110 x 25

Embalagem Secundária: Caixa logística (15 sacos)

Dimensões (mm): 301 x 120 x 200 e peso: ~2,6 Kg

Euro Palete

Dimensões (m): 1,20 x 0,80 x 1,15

Quantidade: 5 níveis x 24 cx logísticas e peso: ~322Kg

A informação e os dados indicados correspondem à experiência e conhecimentos mais recentes, contudo, não têm valor de garantia nem podem ser considerados como base para reclamação.