Denominação de Venda

Hambúrguer de Ervilha 150g (2x75g) HORECA

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 150g

Número de Lote L-xxxxxx

Contém 2 porções de 75g

Data Durabilidade Mínima 12 Meses

Condições de Armazenamento: -18ºC

EAN 13 5600362638016

Fabricante Sadiva, Lda. | Leiria

Mais Informação em www.sadiva.pt

⚠ **ALERGENEOS**

Pode conter **sulfitos** e vestígios de **soja**

Ingredientes

Proteína de ervilha rehidratada (56%), água, azeite virgem extra, cebola desidratada, extratos de levedura, extrato de batata, alho desidratado, cenoura desidratada, espessantes (amido modificado e alginato de sódio), espinafres desidratados, corante (caramelo E150d), 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 confecionar. Descongelar o produto ou confecionar em demasia pode alterar significativamente algumas das suas características.

Informação Nutricional (média por 100g de produto)

Energia	1064 kJ / 255 kcal
Lípidos	13,9g
(dos quais) Saturados	1,7g
Hidratos de Carbono	21,7g
(dos quais) Açúcares	0,8g
Proteínas	8,4g
Sal	1,3g

Características Organoléticas

Parâmetros	Critérios
Aspeto	Característico do produto designado.
Aroma e Sabor	Característica do produto, isento de aroma e sabor estranhos.
Cor	Característica do produto designado.

Características Físico-Químicas

Parâmetros	Valores limite
Humidade	47 – 51 g/100g
pH	5,5 – 5,9

Características Microbiológicas

Parâmetros	Valores limite
Cont. Microrganismos a 30ºC	< $1x10^5$ ufc/g
Cont. Coliformes Totais	< $1x10^2$ ufc/g
Cont. E-coli	< $1x10^1$ ufc/g
Cont. St. Coagulase +	< $1x10^2$ ufc/g
Cont. Clostridium perfringens	< $1x10^2$ ufc/g
Pesq. Coliformes totais	< $1x10^3$ ufc/g
Cont. Bolores e Leveduras	< $1x10^4$ ufc/g
Pesq. Esporos Clost. Sulfito – redutores	Negativo em 0,01g
Pesq. Salmonella spp.	Negativo em 25g
Cont. Listeria monocytogenes	< $1x10^2$ 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: ~2,5 Kg

Euro Palete
Dimensões (m): 1,20 x 0,80 x 1,15
Quantidade: 5 níveis x 24 cx logísticas e peso: ~310Kg

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.