

Ingredients

(59%), (28%) (SULPHUR DIOXIDE / SULPHITES), Sugar, white (20%), (1%) (açúcar, gelificante (pectina de maçã (41%), dextrose (GLÚTEN), conservante (ácido sórbico)).



Nutritional Declaration (Per 100g)

Energy: 137 Kcal /572 KJ

Lipids: 0.22 g

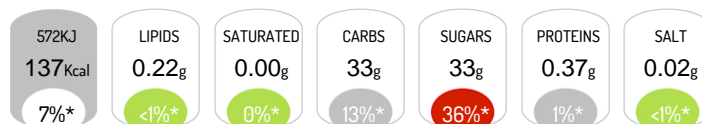
of which Saturated: 0.00 g

Carbohydrates: 33 g

of which Sugars: 33 g

Proteins: 0.37 g

Salt: 0.02 g



*Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Allergens



Contains: Gluten, Sulphur dioxide / sulphites

Product Characteristics

Commercial Name: Doce de Morango

Origin Countre: Produzido em Portugal

PRONTO A CONSUMIR:

Modo de Emprego / Utilização: Pronto a consumir

Instruções de Conservação:: Conservar à temperatura ambiente. Depois de aberto conservar no frio.

Acondicionamento: Armazenar em local seco e fresco.
Após aberto conservar sob refrigeração e consumir em até 21 dias

Validade: 360 dias

Product Specifications

Product Description: Massa homogênea com pedaços de fruta e grainhas.

Organoleptic Characteristics:	Cor:	Avermelhado
	Sabor:	A morango
	Textura:	Cremosa a pastosa.
Organoleptic Characteristics:	Cor:	Avermelhado
	Sabor:	A morango
	Textura:	Cremosa a pastosa.
Organoleptic Characteristics:	Cor:	Avermelhado
	Sabor:	A morango
	Textura:	Cremosa a pastosa.

Product Presentation: Peso liquido 300g.
Preparado com 50g de fruta por 100g.

Adicional Information: Respeitar empilhamento máximo das caixas; manter o produto em ambiente seco e ventilado; evitar exposição ao sol; nunca colocar diretamente sobre o piso; não pisar e evitar quedas bruscas durante o transporte e armazenagem; não transportar ou armazenar próximo a produtos tóxicos.

Microbiological Specification



Doce de Morango

Microrganismos 30°C	Enterobactérias	Escherichia coli	Staphylococcus coag.+	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
< 1 x 10 ² /g	< 1 x 10 ¹ /g	< 1 x 10 ¹ /g	< 1 x 10 ² /g	Ausente em 25g	Ausente em 25g

Valores Guia INSA (Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge) de 25 de Novembro de 2015

Valores relativos a refeições totalmente cozinhadas ou adicionadas de especiarias, ervas aromáticas secas, desidratadas ou tratadas por radiação ionizante, de produtos UHT e de maionese industrializada.