



Doce Extra de Framboesa

Ingredients

(60%), (32%), Sugar, white (21%), (1%) (açúcar, gelificante (pectina de maçã (41%), dextrose (GLÚTEN), conservante (ácido sórbico)).



Nutritional Declaration (Per 100g)

Energy: 121 Kcal / 505 KJ

Lipids: 0.37 g

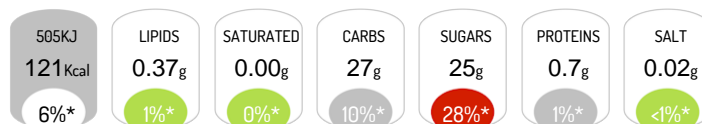
of which Saturated: 0.00 g

Carbohydrates: 27 g

of which Sugars: 25 g

Proteins: 0.7 g

Salt: 0.02 g



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

Allergens



Contains: Gluten

Can contain traces of Soybeans

Product Characteristics

Commercial Name: Doce Extra de Framboesa

Origin Countre: Portugal

COMPOTAS:

Modo de Emprego / Utilização: Pronto a consumir

Instruções de Conservação:: Armazenar em local seco e fresco. Após aberto, conservar sob refrigeração e consumir em 22 dias

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 de framboesa e grainhas.

Organoleptic Characteristics:	Cor:	Avermelhado
	Sabor:	A framboesa
	Textura:	Cremosa a pastosa
Organoleptic Characteristics:	Cor:	Avermelhado
	Sabor:	A framboesa
	Textura:	Cremosa a pastosa
Organoleptic Characteristics:	Cor:	Avermelhado
	Sabor:	A framboesa
	Textura:	Cremosa a pastosa

Product Presentation: Peso líquido 300g.
Embalado em frasco de vidro e selado.
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.
Produto com certificação biológica, Kosher e Halal.



Doce Extra de Framboesa

Microbiological Specification

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.