

INGREDIENTE

Fresa(59 %), Zumo de lima, envasado(28 %) (DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS), Azúcar blanca(20 %), (1 %) (açúcar, gelificante (pectina de maçã (41%), dextrose (GLÚTEN), conservante (ácido sórbico)).



Declaracion Nutricional (Por 100g)

Energia: 137 Kcal /572 KJ

Lípidos: 0,22 g

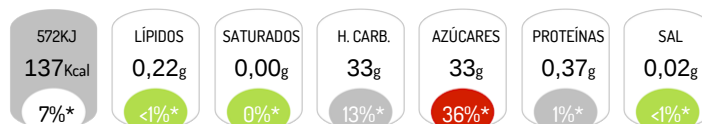
Hidratos de carbono: 33 g

Proteínas: 0,37 g

dos quais Saturados: 0,00 g

dos quais Açúcares: 33 g

Sal: 0,02 g



*Dose de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)

Alergénios



Contiene: Gluten, Dióxido de azufre y sulfitos

Características do Produto

Denominação Comercial: Doce de Morango

País Origem: 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

Especificações do Produto

Descrição do Produto: Massa homogênea com pedaços de fruta e grainhas.

Características Organolépticas:	Cor:	Avermelhado
	Sabor:	A morango
	Textura:	Cremosa a pastosa.
Características Organolépticas:	Cor:	Avermelhado
	Sabor:	A morango
	Textura:	Cremosa a pastosa.
Características Organolépticas:	Cor:	Avermelhado
	Sabor:	A morango
	Textura:	Cremosa a pastosa.

Apresentação do Produto: Peso líquido 300g.
Preparado com 50g de fruta por 100g.

Informação Adicional: 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.

Especificação Microbiológica



Doce de Morango

Microrganismos 30°C	Enterobactérias	Escherichia coli	Staphylococcus coag.+	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
$< 1 \times 10^2/g$	$< 1 \times 10^1/g$	$< 1 \times 10^1/g$	$< 1 \times 10^2/g$	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.