



Ingredientes

Morango (50,3%)(59%), Sumo de limão(28%) (DIÓXIDO DE ENXOFRE/SULFITOS), Açúcar(20%), Gelificante (pectina em pó)(1%) (açúcar, gelificante (pectina de maçã (41%), dextrose (GLÚTEN), conservante (ácido sórbico)).



Declaração Nutricional (Por 100g)

Energia: 137 Kcal /572 KJ

Fibra: 1,1 g

Lípidos: 0,22 g

dos quais Saturados: 0,00 g

Hidratos de carbono: 33 g

dos quais Açúcares: 33 g

Proteínas: 0,37 g

Sal: 0,02 g



LÍPIDOS 0,22g 0,00g 0,0%*









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

Alergénios



Contém: Glúten, Dióxido de Enxofre/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 homogénea 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 liquido 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 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.