Technical Sheet

Arroz de legumes c/ Crepe chinês

Ingredients



water(35%), (22%) (massa (água, farinha de TRIGO, sal, óleo de girassol e fermento (levedantes químicos (E450i,E500iii) e amido), recheio (couve lombarda 43%, cenoura 21%, cebola 13%, alho francês 6%, água, texturizado de SOJA, gordura vegetal (gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas (palma), óleo de girassol), água, emulsionantes (E471, lecitina de SOJA), sal, regulador de acidez (E330), conservante (E200), aromas, corante (E160a) e antioxidantes (E304 e E306)), caldo de legumes (sal, gordura de palma, intensificador de sabor (glutamato monossódico), açúcar, LACTOSE, óleo de cebola, extrato de cenoura, caril (AIPO), maltodextrina, sumo de limão em pó, xarope de caramelo), sal, molho de SOJA, alho, mistura de especiarias), Rice, raw(18%), Pumpkin, raw(11%), carrot(10%), Broccoli, fresh, raw(2%), Leeks, raw(1%), Red pepper, raw(1%), onion(1%).

Nutricional Declaration (Per 100g)

Energy: 71 Kcal /298 KJ

Lipids: 0.6 g

of which Saturated: 0.31 g

Carbohydrates: 14 g

of which Sugars: 0.9 g

Proteins: 1.8 g

Salt: 0.01 g

298KJ	LIPIDS	SATURATED	CARBS	SUGARS	PROTEINS	SALT
71Kcal	0.6g	0.31g	14g	0.9g	1.8g	0.01g
4%*	1%*	2%*	5%*	1%*	3%*	<1%*

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

Allergens

Contains: Gluten, Soybeans, Milk, Celery, Sulphur dioxide / sulphites
Can contain traces of Crustaceans, Eggs, Fish, Mustard

Product Characteristics

Commercial Name: Arroz de legumes c/ Crepe chinês

Conservation Instructions: Conservar entre 4ºC e 8ºC.

Cooking Suggestion: Pronto a consumir.

Origin Countre: Portugal :

Microbiological Specification

Microrganismos 30ºC	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.