Ficha Técnica do Produto

Arroz de legumes c/ Crepe chinês

Ingredientes



Água (35%), crepe de legumes(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), Arroz agulha(18%), Abóbora fresca(11%), Cenoura(10%), Brócolos(2%), Alho francês(1%), Pimento vermelho(1%), Cebola(1%).

Declaração Nutricional (Por 100g)

Energia: 71 Kcal /298 KJ

Lípidos: 0,6 g

dos quais Saturados: 0,31 g

Hidratos de carbono: 14 g

dos quais Açúcares: 0,9 g

Proteínas: 1,8 g

Sal: 0,01 g

298KJ	LÍPIDOS	SATURADOS	H. CARB.	AÇÚCARES	PROTEÍNAS	SAL
71Kcal	0,6g	0,31g	14g	0,9g	1,8g	0,01g
4%*	1%*	2%*	5%*	1%*	3%*	<1%*

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

Alergénios

Contém: Glúten, Soja, Leite, Aipo, Dióxido de Enxofre/Sulfitos
Pode conter vestígios de Crustáceos, Ovos, Peixe, Mostarda

Características do Produto

Denominação Comercial: Arroz de legumes c/ Crepe chinês

Instruções de Conservação: Conservar entre 4ºC e 8ºC.

Modo de Emprego / Utilização: Pronto a consumir.

País Origem: Portugal :

Especificação Microbiológica

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.