

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Produto	GELLI SWEET MORANGO
Descrição do Produto	Sobremesa gelificada com sabor a morango
Uso Previsto	Produto refrigerado para consumo directo
Ingredientes	Água, açúcar, estabilizantes (carragenina, goma de alfarroba e cloreto de cálcio), correctores de acidez (ácido cítrico, citrato de sódio e de potássio), aromas, corante natural (carmin).
Conservação e transporte	Manter entre 2°C e 6 °C. Não romper a cadeia de frio.
Unidades de venda	Caixa contendo 12 packs de 4x100g.
Tipo de Embalagem	1ª: Embalagens em poliestireno transparente termoformado com película superior termoselada de material complexo. 2ª Embalagem: cartão
Codificação de lote	O lote é representado pela data de validade marcada no produto, correspondente a um dia de produção.
Validade (entre 2°C a 6 °C)	150 Dias
Validade (após abertura)	Consumir após abertura
Legislação específica aplicável (diplomas base)	Reg. (CE) 852/2004; Reg. CE 2073/2005

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico	Gel firme, uniforme e transparente
Cor	Vermelho
Odor	Característico do morango
Sabor	Característico do morango doce e ligeiramente ácido

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	3,8≤pH≤ 4,2
-----------	-------------

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional	Porção de 100g	%do VDR*
Valor energético	76 kcal (323 kJ)	4%*
Proteínas	0g	0%*
Hidratos de Carbono	19g	7%*
Dos quais açúcares	18g	20%*
Lípidos	0g	0%*
Dos quais ácidos gordos saturados	0g	0%*
Fibra	0.1g	0%*
Sódio	0,06g	3%*

*% do Valor diário de Referência para Adulto

As necessidades nutricionais individuais variam com o género, idade, peso e nível de actividade física, entre outros factores.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALORES TÍPICOS
Aeróbios Mesófilos Totais a 30°C	<10 UFC/g
Salmonela	Ausência/25g
Enterobactérias totais	Ausência/g
<i>Staphilococos aureus</i>	Ausência/g
Fungos	Ausência/g
Listéria	Ausência/g

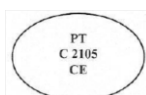
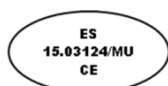
ALERGÉNEOS

ALERGÉNEO	CONTÉM	PODE CONTER
Não contém alergéneos referidos na Directiva 2000/13 de 20/03/2009 e suas alterações		

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

Não contem na sua composição organismos geneticamente modificados (NO GMO).

PRODUZIDO POR:



CONTACTO A FORNECEDORES

Montanhês Comercial, Lda Trav. Agostinho da Silva Rocha 250 4475 - 452 - Nogueira
Telf. + 351 229 412 777 / 8 | Fax. +351 229 484 959 | www.montanhes.pt