

Ficha Técnica



Nome	Abóbora Verde Laminada																
Descrição	Abóbora cortada em filetes, confeitada através de desidratação-impregnação por imersão em soluções concentradas de açúcar e xarope de glicose-frutose.																
Cód. EAN	5609129510503																
Ingredientes	Abóbora, açúcar, xarope de glicose-frutose, regulador de acidez: E330, conservante: E211, corante E141(ii).																
Parâmetros Nutricionais	<table><thead><tr><th colspan="2">Valores Médios por 100g:</th></tr></thead><tbody><tr><td>Energia:</td><td>1262 kJ / 302 kcal</td></tr><tr><td>Lípidos:</td><td>0,2 g</td></tr><tr><td> dos quais saturados:</td><td>0,1 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono:</td><td>74 g</td></tr><tr><td> dos quais açúcares:</td><td>67 g</td></tr><tr><td>Proteína:</td><td>0,3 g</td></tr><tr><td>Sal:</td><td>0,07 g</td></tr></tbody></table>	Valores Médios por 100g:		Energia:	1262 kJ / 302 kcal	Lípidos:	0,2 g	dos quais saturados:	0,1 g	Hidratos de carbono:	74 g	dos quais açúcares:	67 g	Proteína:	0,3 g	Sal:	0,07 g
Valores Médios por 100g:																	
Energia:	1262 kJ / 302 kcal																
Lípidos:	0,2 g																
dos quais saturados:	0,1 g																
Hidratos de carbono:	74 g																
dos quais açúcares:	67 g																
Proteína:	0,3 g																
Sal:	0,07 g																
Parâmetros Físico-Químicos	<table><tbody><tr><td>°Brix:</td><td>69 - 75</td></tr></tbody></table>	°Brix:	69 - 75														
°Brix:	69 - 75																
Parâmetros Microbiológicos	<table><thead><tr><th colspan="2">Limite de Rejeição:</th></tr></thead><tbody><tr><td>Microrganismos totais:</td><td>1.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Bolores:</td><td>100 ufc/g</td></tr><tr><td>Leveduras:</td><td>100 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli:</td><td>10 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella:</td><td>ausente em 25g</td></tr></tbody></table>	Limite de Rejeição:		Microrganismos totais:	1.000 ufc/g	Bolores:	100 ufc/g	Leveduras:	100 ufc/g	Escherichia coli:	10 ufc/g	Salmonella:	ausente em 25g				
Limite de Rejeição:																	
Microrganismos totais:	1.000 ufc/g																
Bolores:	100 ufc/g																
Leveduras:	100 ufc/g																
Escherichia coli:	10 ufc/g																
Salmonella:	ausente em 25g																
Informação sobre Alergêneos	Ausência de alergêneos via formulação. Pode conter vestígios de (via contaminação cruzada): sulfitos em quantidades vestigiais.																
Validade	18 meses após data de fabrico (ver embalagem).																
Conservação	Manter a embalagem fechada em local fresco e seco.																
Apresentação	Caixas de 10 kg.																