

Identificação do produto		
Denominação de Venda	O Bolo Mousse de Chocolate da Mafalda Agante 1KG	
Referência:	7212621	
GTIN:	5608222012709	
Ingredientes	Chocolate Negro (24%) [pasta de cacau (Cacau: 70% mínimo), manteiga de cacau e açúcar]], Clara de OVO pasteurizada, açúcar, gema de OVO pasteurizada, MANTEIGA sem sal [NATA pasteurizada], farinha de TRIGO, cacau em pó (1%)[cacau em pó, origem: Peru], fermento [Pirofosfato de sódio, bicarbonato de sódio, Amido de milho	

Modo de utilização
Descongelar durante aproximadamente 2-4h entre 0-4°C

Uso Previsto
Produto destinado a toda a população em geral, exceptuando indivíduos com intolerância ou alergia a algum dos ingredientes declarados na lista de ingredientes.

Data de validade	
Após data de produção	12 meses
Após descongelação	4 dias
Instruções de conservação	Após descongelar não voltar a congelar. Conservar a -18°C

Características Organolépticas
sabor característico a chocolate

Características Físicas	
Peso unitário:	1000g +/- 100g
dimensão:	diâmetro 24cm

Informação Nutricional Média (por 100g de produto)				
Valor Energético	Kcal/Kj	368/1536	Hidratos de Carbono	g 30
Lípidos	g	26	dos quais açúcares:	g 26
saturados:	g	15	Sal	g 0,22
Proteínas	g	7	fibra	g

Características Microbiológicas		
Microrganismo	Métodos de Análise	Limites
Staphylococcus aureus		<100 UFC/g
bolores e leveduras		<500 UFC/g
microrganismos a 30°C		<1x10 ⁵ UFC/g
Listeria monocytogenes		<100 UFC/g
Salmonella spp		ausencia em 25g

Rotulagem	
Alergêneos	Pode conter vestígios de FRUTOS DE CASCA RIJA, SÉSAMO, SOJA, AMENDOIM, TREMOÇO e SULFITOS
OGM's	Isento
Irradiados	Isento

Legislação Aplicável
Cumprir com as especificações legais em vigor.