



VENDING

PREPARADO À BASE DE CACAU

Características

INGREDIENTES

Açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó (13%), lactose, leite magro em pó, antiaglomerante (E551), espessante (E415), aroma, xarope de glucose, sal, gordura vegetal hidrogenada de coco e estabilizante (E340ii).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- Teor de humidade: <4%

MICROBIOLÓGICAS

- Cumpre com o estabelecido no Regulamento 2073/2005.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL por 100 g (Calculado*)

- Energia: 1576 kJ/377 kcal
- Lípidos: 1.3 g
 - dos quais ácidos gordos saturados: 0.71 g
- Hidratos de carbono: 83 g
 - dos quais açúcares: 70 g
- Proteínas: 6.4 g
- Sal: 0.37 g

* Cálculo estimado com base no Regulamento (UE) N°1169/2011.

ALERGÉNIOS

- Contém leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).

EMBALAMENTO

Embalagem | Unidade de Venda - Embalagem complexa constituída por uma camada interna de polietileno, uma camada de alumínio e uma camada externa de poliéster. A vedação é feita por termossoldadura.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 8 unidades de venda.

Conselhos Práticos

CONSUMO

- Este produto dissolve-se instantaneamente em água e leite tanto a frio como a quente.
- Dose recomendada: 22-24 g / 150 mL

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

18 meses após embalagem.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Embalagem	403566	-	5601487200539	17 x 4.5 x 27 cm	1 kg 1.015 kg
Caixa de Transporte	-	8	15601487200536	50 x 30 x 14.5 cm	8 kg 8.6 kg
PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'	
800 x 1200 mm	336	336 x 33 = 11088	-	-	