

Produto

Designação Comercial	Massa alimentícia seca - Espirais Tricolores
Marca	A Portuguesa à sua mesa
Peso	500g
Validade	24 meses
Código de Barras EAN 13	5600869840219
Código de Barras ITF 14	15600869840049

Processo

Produto resultante da hidratação da matéria prima com água, extrudido em molde de bronze, finalizado num processo de secagem e arrefecimento.

Ingredientes

Sêmola e farinha de trigo, Tomate 3%, Espinafre 2%.

Alergénios: Contém glúten. Pode conter vestígios de ovo.

Declaração Nutricional (por 100g) *

Energia	1521 kj 359 kcal
Lípidos	1,3 g
dos quais saturados	0,3 g
Hidratos de Carbono	71 g
dos quais açúcares	3,5 g
Fibras	3,5 g
Proteína	13 g
Sal	0,01 g

* Valores médios de referência

Características Físico-Químicas

Humidade < 12,5%

Características Microbiológicas

Microrganismos a 30°C	≤ 1x10 ⁴ UFC/g
Salmonella	ausente em 25g
E. coli	≤ 1x10 ² UFC/g

Pesticidas e Contaminantes

Pesticidas e Contaminantes de acordo com o Regulamento 396/2005 e Regulamento 1881/2006 e sucessivas alterações.



Modo de preparação

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 8-10 minutos. Escorrer a massa e servir a gosto.

Características Organolépticas

Aspeto: Massa curta em formato de fuso, de textura rugosa.
Ausência de matérias estranhas ao produto.

Odor: Característico da massa alimentícia. Sem odores estranhos.

Cor: Cor amarelo claro a esbranquiçada, característica da sêmola extrudida em molde de bronze.
Cor avermelhada, característica da adição do tomate. Cor verde escuro, característica da adição do espinafre.
Pode conter alguns pontos acastanhados provenientes da matéria-prima.

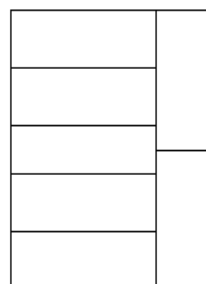
Armazenamento

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz.

Paletização

Nº unidades por caixa	20
Nº de caixas por camada	7
Nº de camadas	6
Nº de caixas por palete	42
Nº de unidades por palete	840
Peso da palete (kg)	441
Etiqueta de Caixa	1 un
Etiqueta de Palete	2 un
Acondicionamento Final	Filme estirável

1ª Camada



2ª Camada

