

# SNACK DE CEREJA



## DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

### ORIGEM:

Castelo Branco (Portugal)

### MATÉRIA-PRIMA:

Cereja, amêndoa e mel.

### PROCESSAMENTO:

Moenda, mistura, moldagem e cozedura.

## INGREDIENTES:

Cereja desidratada, amêndoa e mel.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO:

### EMBALAGEM:

Folha de alumínio.

### ARMAZENAMENTO:

Local fresco (25°C).

## VIDA ÚTIL DO PRODUTO:

108 dias.

# SNACK DE CEREJA

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

	Resultados	Método
Mesófilos aeróbios	< 1 UFC/g	ISO 4833-1:2013

## CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

pH (25 °C)	4,33
Acidez (mEq/100 g)	16,20
Humidade (%)	9,50
$\alpha\omega$ (25 °C)	0,423

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Informação nutricional	Por 100 g	Método
Energía (Kcal/100g)	430	Cálculo. Reglamento (UE) N° 1169/2011 25 de Octubre
Gordura total (g)	16,80	NP 2105:1983, Van Gulik
Dos quais ácidos gordos saturados	1,50	GC-FID
Hidratos de carbono (g)	58,20	Cálculo. Reglamento (UE) N° 1169/2011 25 de Octubre
Fibra (g)	3,90	NP 2029:1983
Proteínas (g)	9,60	Método Kjeldahl
Sódio (mg)	0,68	Absorção atómica