

SNACK DE AMÊNDOA



DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

ORIGEM:

Portugal.

MATÉRIA-PRIMA:

Amêndoa triturada.

PROCESSAMENTO:

Mistura, moldagem e aquecimento em forno.

INGREDIENTES:

Amêndoa, aveia, água, morango, stevia.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

COR	CHEIRO	SABOR	TEXTURA
Castanho avermelhado.	Morango e amêndoa.	Morango, amêndo e ligeiramente doce.	Crocante.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO:

EMBALAGEM:

Polietileno/EVOH/Poliéster.

ARMAZENAMENTO:

18 +/- 5 °C ao abrigo da luz.

VIDA ÚTIL DO PRODUTO:

Seis meses ou superior.

SNACK DE AMÊNDOA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

	Resultados	Método
Mesófilos aeróbios	< 1 UFC/g	ISO 4833-1:2013
Bodores e leveduras	<1 UFC/g	ISO 21527-1:2008
Coliformes totais	<1 UFC/g	ISO 4832:2006
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25 g	ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25 g	ISO 6579-1:2017

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

Humidade (%)	12,50
α_w (25 °C)	0,45

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Informação nutricional	Por 100 g	Método
Energía (Kcal/100g) (Energía (kcal/unidade*))	503 (252)	Cálculo. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 25 de Octubre
Gordura total (g)	35,40	Método Soxhlet
Hidratos de carbono (g)	24,03	Cálculo. Por diferencia
Fibra dietética (g)	11,80	AOAC 985.29
Ácidos gordos saturados	1,70	AOAC 996.06
Proteínas (g)	16,33	Método Kjeldahl
Sódio (mg)	4,50	Absorção atómica

*50g