

# Puré de Maçã



## 1. IDENTIFICAÇÃO

Puré de maçã  
V GAMA - COMIDA PREPARADA COM TRATAMENTO TÉRMICO

## 2. INGREDIENTES

100% MAÇÃ

## 3. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS por 100g

Informação nutricional por 100 g	<b>Valor energético</b>	222,4 KJ / 53,2 Kcal
	<b>Lípidos</b>	0,0 g
	<b>Das quais: ácidos gordos saturados</b>	0,0 g
	<b>Hidratos de carbono</b>	12,0 g
	<b>Dos quais açúcares</b>	10,4g
	<b>Fibra</b>	2,0 g
	<b>Proteínas</b>	0,3 g
	<b>Sal</b>	0,005 g
SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES * CONTÉM AÇÚCARES NATURALMENTE PRESENTES. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE		

## 4. MODO DE UTILIZAÇÃO

Consumir após abertura

## 5. CONSERVAÇÃO

TEMPERATURA AMBIENTE

Aprovado: DSQA

Data aprovação:08/11/2022



## 6. ROTULAGEM

É obrigatória a apresentação, em todas as embalagens de rotulagem adequada. O rótulo tem de estar de acordo com a legislação vigente apresentando em caracteres legíveis, indelével e visíveis do exterior as seguintes menções obrigatórias:

- Designação de venda
- Nome e morada do embalador e/ou expedidor;
- Ingredientes;
- Alergénios;
- Lote e validade;
- Características de conservação
- Características comerciais;
- Marca de controlo (facultativa)

## 7. EMBALAGEM

150 gramas

## 8. UTILIZAÇÃO PREVISTA

População em geral

## 9. ANÁLISES LABORATORIAIS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DURANTE A VIDA ÚTIL DO PRODUTO	Germes aeróbios mesófilos	< 100 ufc/g
	E. Coli	< 10 ufc/g
	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
	Salmonella	Ausência/ 25g
	Listeria monocytogene	Ausência/ 25g
	Bolores e leveduras	<100 ufc/g

Aprovado: DSQA

Data aprovação:08/11/2022

# Puré de Maçã



	Enterobacteriaceae(lactose Positivo)	<10 ufc/g
--	--------------------------------------	-----------

## 10. ALERGENEOS

NÃO CONTÉM SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS ENUMERADAS NO ANEXO II DO REGULAMENTO DA EU REGULAMENTO 1169/2011 DA UE

## 11. LEGISLAÇÃO

Legislação aplicável em vigor, colocada no portal TRIWEB no site da Sogenave