



Eclair Chocolate 70g

Dénomination légale : **Eclairs chocolate congelado****Produtos(s)**

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| Peso Líquido da Unidade (UN) | 70g |
| Peso Bruto da Unidade (UN) | 77,8g |
| Dimensões externas do UN | 338mm 267mm 40mm (LxPxH) |

| Denominação (unidade a embalar) | Quantidade | Peso |
|---------------------------------|------------|------|
| Eclair Chocolate | 60 | 70 g |

Descrição Ovos de galinhas caipiras.
Farinha francesa.

**Ingredientes****PT 10 Éclairs de chocolate congelados**

Chocolate preto 5,5%, chocolate de leite 1,3%

INGREDIENTES: Água - Açúcar - **Ovos** - Farinha de **trigo** - Óleo de colza - Pasta de cacau - **Lactose** e proteínas do **leite** - Amido transformado - Cacau magro em pó - Xarope de açúcar invertido - **Manteiga** concentrada - Fibra de raiz de chicória (inulina) - Gelificante: carragenina - **Leite** desnatado em pó - **Manteiga** de cacau - **Leite** gordo em pó - **Sal** - Emulsionante: **lecitinas (soja)**.

Este produto contém: **ovos, trigo, lactose, leite, manteiga e soja**. Este produto pode ter estado em contacto com amendoins e frutos de casca rija.

Conservação

D.L.U.O.

D.L.U.O. 12 Meses

Método de armazenamento

.A -18°C (consulte a data escrita no rótulo da caixa)
DEVE SER CONSERVADO entre 0ª e 4°C E CONSUMIDO EM 72H
NUNCA VOLTAR A CONGELAR UM PRODUTO DESCONGELADO.

Conselhos de utilização

Retire o número desejado de éclairs e deixe-os descongelar durante 6 horas entre 0°C e +4°C.

Indique na bandeja, do mesmo lado da etiqueta:

- prazo de validade de 3 dias após a data de descongelamento
- seu nome e endereço

Declaração nutricional

| ECLAIR CHOCOLATE | Por 100 g |
|----------------------------|------------------|
| Energia | 243 kcal 1020 kJ |
| Lipidos | 11 g |
| <i>dos quais saturados</i> | 3,8 g |
| hidratos de carbono | 30 g |
| <i>dos quais açucar</i> | 18 g |
| Proteinas | 4,9 g |
| Sal | 0,45 g |

Bacteriologia

| | Critérios |
|-------------------------------------|--------------------|
| Flora mesófila aeróbica | < 100000 ufc/g |
| Escherichia coli | < 10 ufc/g |
| Staphylocoques à coagulase positive | < 100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | Non détecté / 25 g |
| Salmonela | Non détecté / 25 g |

Conditionnement et Palettisation

| CAIXA | |
|-------------------------|------------------------------|
| Numero Uds/Caixa | 60 |
| Numero Produtos /Caixa | 600 |
| Peso liquido da caixa | 4,20 kg |
| Peso bruto da caixa | 4,67 kg |
| Dimensões da caixa | 400 mm 300 mm 247 mm (LxIxH) |
| DUN 14 caixa | 13187670992904 |

PALETA

| | Europe |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Tipo paleta | |
| Peso Paleta | 25 kg |
| Número de caixas / camada | 8 |
| Número de caixas / paleta | 7 |
| Número de caixas / paleta | 56 |
| Número de unidades / paleta | 3360 |
| Nombre de produtos / paleta | 33600 |
| Peso liquido da paleta | 235,2 kg |
| Peso bruto da paleta | 286,4, kg |
| Dmensões da paleta | 1200mm 800mm 1879mm (LxIxH) |
| DUN 14 paleta | 13187670992911 |