

NOCILLA BOCA ABAJO AVELLANA 750g

Denominación Legal / Denominação Legal

Crema de leche con avellanas
Creme lácteo com avelãs



Ingredientes/ Ingredientes

Ingredientes: Azúcar, aceite de girasol alto oleico, sólidos lácteos, leche desnatada en polvo (7,2%), manteca de cacao, avellanas (3,7%), emulgentes(E 476, lecitina de soja), aromas. Puede contener otros frutos de cáscara.

Ingredientes: Açúcar, óleo de girassol alto oleico, sólidos lácteos, leite magro em pó (7,2%), manteiga de cacau, avelãs (3,7%), emulsionantes(E 476, lecitina de soja), aromas. Pode conter outros frutos de casca rija .

Características Organolépticas / Características Organolépticas

Aspecto: cremoso
Color: blanco tostado
Olor: leche y avellanas. Ausencia de olores extraños.
Sabor: leche y avellanas. Ausencia de sabores extraños
Creme branco
Aparência: cremoso
Cor: Branco bronzado
Cheiro: leite e avelãs. Ausência de odores estranhos.
Sabor: leite e avelãs. Ausência de sabores estranhos

Características Físico-Químicas / Características Físico-Químicas

Humedad (%): máx 1,0
Umidade (%): máx 1,0

Características microbiológicas / Características microbiológicas

Aerobios mesófilos ufc/g: máx. 10000
E. Coli (ufc/g): < 10
Salmonella/25 g: Ausencia
Aeróbios mesófilos UFC/g: máx. 10.000
E. coli (ufc/g): < 10
Salmonela/25 g: Ausência

Tabla Nutricional / Tabela Nutricional

Información nutricional media:/ Informação nutricional média:

	Por 100 g/ Por 100 g	Por ración*/ Por dose*	%IR** por ración/ %DR** por dose
Valor energético/ Energia (k- kcal)	2267 - 543	341 - 82	4
Grasas/ Lípidos (g)	31	4,7	7
de las cuales saturadas/ dos quais saturados (g)	4,8	0,7	4
de las cuales monoinsaturadas/ dos quais monoinsaturados (g)	23	3,5	
de las cuales poliinsaturadas/ dos quais polinsaturados (g)	2,8	0,4	
Hidratos de Carbono/ Hidratos de Carbono (g)	62	9,3	4
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares (g)	61	9,2	10
Fibra Alimentaria/ Fibra (g)	0,6	0,1	
Proteínas/ Proteínas (g)	3,6	0,5	1
Sal/ Sal (g)	0,19	0,03	< 1

Certificado de alérgenos (De acuerdo con el Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones)/ Certificado de alergénios (de acordo com o Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeu)

	Contiene/ Contém		Puede Contener/ Pode Conter		Ingrediente/ Ingrediente
	Si/ Si	No/ No	Si/ Si	No/ No	
Altramucos / Tremoços		X		X	
Apio / Aipo		X		X	
Cacahuets / Amendoins		X		X	
Cereales con gluten / Cereais que contém glúten		X		X	
Crustáceos / Crustáceos		X		X	
Frutos de cáscara / Frutos de casca rija	X		X		avelãs, avellanas
Huevo / Ovos		X		X	
Lacteos y derivados / Lácteos e derivados	X				aromas
Moluscos / Moluscos		X		X	
Mostaza / Mostarda		X		X	
Pescado / Peixe		X		X	
Sésamo / Sésamo		X		X	
Soja / Soja	X				lecitina de soja
Sulfitos / Sulfitos		X		X	

Presentaciones / Apresentações

Bote de polipropileno marrón con tapa roja y todo ello sleevado.
Recipiente de polipropileno marrom com tampa vermelha e todo revestido.

Lote / Lote

Coincide con la fecha de consumo preferente del producto.
Isso coincide com a data do consumo preferencial do produto.

Vida útil / Vida de prateleira do produto

12 meses
12 meses

Almacenamiento / Condições de armazenamento

Mantener en lugar fresco, seco y lejos de productos que desprendan olores o aromas intensos (como por ejemplo detergentes). Temperatura de almacenamiento recomendada: 15-22°C.
Mantenha em local fresco e seco e longe de produtos que exalam odores ou aromas intensos (como detergentes).Temperatura de armazenamento recomendada: 15-22°C.

Condiciones de uso / Condições de uso

Una vez abierto el envase, almacenar perfectamente cerrado en un lugar fresco y seco lejos de productos que desprendan olores o aromas intensos.
Uma vez aberto o recipiente, armazene-o perfeitamente fechado em local fresco e seco, longe de produtos que exalam odores ou aromas intensos.

Transporte / Transporte

No requiere transporte a temperatura controlada
Não é necessário transporte com temperatura controlada

Responsable/ Responsável

IDILIA FOODS, S.L.U.
Av. Aragón 30,
Planta 8
46021 Valencia
España

Nota informativa / Nota Informativa

Este producto por su naturaleza puede tender a una leve separación de su fase grasa sin afectación alguna en su utilización y/o seguridad
Este produto, por sua natureza, pode tender a uma ligeira separação de sua fase gordurosa, sem afetar seu uso e / ou segurança.