

Descrições Gerais		
Descrição do Produto		Pudim do Algarve
Fabricado		Doceleia
Ingredientes		<b>Açúcar, Água, GEMA</b> [gema de ovo de galinha, conservante E211 Máx. 0,5%], <b>OVO Líquido</b> [ovo de galinha, conservante E202 Máx.0,5%, regulador de acidez E330 Máx.0,05%], <b>Glucose</b> [concentrado Purificado de uma solução de açúcares obtida a partir do Amido de TRIGO], <b>Biscoito Neutro</b> [FARINHA TRIGO, açúcar, OVO líquido pasteurizado, água, xarope de glucose-frutose, emulsionante (emulsificantes (E471 e E477), propileno, E470a(i) e sal, dextrose, impulsor (levedantes químicos (E450i, E500ii), suporte (E170i e amido MILHO), regulador de acidez E516), corante E160a], <b>Preparado de Pão de Ló</b> [açúcar, FARINHA TRIGO, amido de TRIGO, SORO de LEITE em pó, levedante químico (E450 e E541), emulsionantes (E475 e E471), sal, corante E160a], <b>Óleo, Corante Amarelo, Aroma Laranja.</b>
Principais Tratamentos		Cozedura e Ultracongelação
Condições de Distribuição e Conservação		Contentor isotérmico com uma temperatura de -18°C Produto Embalado: Caixa de cartão canelado
Características Físicas		
Forma Arredondada		
Massa húmida e cremosa.		
Isenta de contaminações físicas gerais		
Peso Líquido: 1,400 Kg		
Embalagem		
Embalagem Primária		Caixa de Plástico PVC para uso alimentar
Embalagem Secundária		Caixa de Cartão para uso alimentar
Data de Validade		Congelado : 365 dias   Após descongelado: conservar entre 0º e 4ºC e consumir no prazo de 4 dias
Unidade de Venda		1 unidade
Lote		<b>Produtos Embalados: PALG 14020</b> <b>PALG</b> - Código do Produto Alimentar <b>020</b> - Número Juliano <b>14</b> - Ano Correspondente
Dimensões (caixa)		300x300x93
paletização	nºcaixas base	8
	nºcaixas altura	15
	caixas p/paleta	120
Rotulagem		
Alergêneos		Contém ovos, gluten e produtos derivados do leite. Pode conter vestígios de sésamo e frutos de casca Rija.
OGM's		Isento
Irradiados		Isento
Modo de Consumo		
Para uma melhor degustação do produto, consumi-lo à temperatura de refrigeração entre 0 e 4ºC. Após descongelar, não voltar a congelar.		

