

## Fullprotein (10x320 ml) Chocolate

1900036 | 09.05.2025 | PT

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

**Marca:** Fullprotein

**Produto:** Fullprotein (10x320 ml) Chocolate

**Aplicações:** Produto para população em geral com um estilo de vida ativo, exceto população intolerante aos alergénios indicados na ficha técnica.

**Características específicas:** Bebida à base de preparado proteico com chocolate negro. Alto teor em proteína. Enquadrada numa dieta equilibrada, ajuda a complementar o aporte proteico de forma saudável. Contém aminoácidos essenciais e de cadeia ramificada. Com teor de lactose inferior a 1g/100g e isento de glúten.

**Ingredientes:** Preparado proteico (65%) [clara de ovo pasteurizada (40%), proteínas de leite, proteínas de soro de leite (proteínas de soro de leite, emulsionante (lecitina de soja)), água, preparado de chocolate pasteurizado (15%) [água, frutose, cacau em pó, chocolate negro (0,3%), aromas, emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos), conservante (sorbato de potássio), espessante (goma xantana)], regulador de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potássio, benzoato de sódio).

**Conservação e transporte :** Manter entre 0°C e 4°C

**Unidades de venda:** 320ml - Embalagem composta por laminado de alumínio e revestimento de polietileno, agrupada em caixa de cartão

**Validade (dias):** 70

**Validade (após abertura -dias) :** 2

**Legislação específica :** Reg. (CE) nº 852/2004\*; Reg. (CE) nº 853/2004\*; Reg. (CE) nº 2023/915\*; Reg.(CE) nº 396/2005\*; Reg. (CE) nº 2073/2005\* (\*) ou equivalente em função da evolução legislativa

### ALERGÉNIOS

Ovos e produtos a base de ovos; leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); soja e produtos à base de soja

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Líquido homogéneo opaco com aspecto leitoso; Cor: Característico a Chocolate; Odor: Característico a Chocolate; Sabor: Característico a Chocolate;

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

°Brix (20 °C): 18 < = °Brix < = 21; pH: 6,5 < = pH < = 7,5; Ex. Seco: 14 < = ES < = 18; : ;

### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (POR 100G)

Energia: 216 kJ / 51 kcal; Lípidos: 0g; Dos quais saturados: 0g; Hidratos de Carbono: 3,5g; Dos quais açúcares: 3g; Proteínas: 9,2g; Sal: 0,30g; : ;

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos	Valores máximos	Requisitos final validade (critérios legais)
Mesófilos a 30°C (PCA)	<= 2,0x10^3 UFC/ml	
Coliformes Totais (Coli ID)	<= 1,0x10^1 UFC/ml	
Salmonela (Mini Vidas)	Não detetado/25ml	Não detetado/25ml
Enterobactérias totais (VRBG)	<= 1,0x10^1 UFC/ml	<= 1,0x10^2 UFC/ml
Escherichia coli (Coli ID)	<= 1 UFC/ml	
Listeria monocytogenes (Mini Vidas)	Não detetado/25ml	Não detetado/25ml

## **ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)**

De acordo com os Regulamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, este produto não é de origem geneticamente modificada (OGM).

## **MODO DE PREPARAÇÃO OU UTILIZAÇÃO**

Agitar antes de abrir. Não é aconselhável congelar.

## **INFORMAÇÃO LOGÍSTICA**

Uni. (CxLxA)	57x57x138
Peso Líquido Unid. (kg)	0,33
Peso Bruto Unid. (Kg)	0,347
Caixa (CxLxA)	310x128x140
EAN 13	5604550190201
Peso Líquido Caixa (Kg)	3,30
Peso Bruto Caixa (Kg)	3,561
ITF 14 / DUN 14	55604500190201
Uni.   Palete	1540
Caixas   camada	22
Camada   palete	7
Caixas   palete	154
Palete (CxLxA)	1200x800x1200
Peso Líquido Palete (Kg)	508
Peso Bruto Palete (kg)	571

## **REFERÊNCIAS**