

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. **NOME DO PRODUTO:** Indomie Sopa de noodles instantâneos com sabor a carne de frango no copo

2. PESO DO PRODUTO

	Peso líquido	Peso bruto
Por pacote	60 g	88.6 g
Por caixa	1.7 Kg	1.9 Kg

3. INFORMAÇÃO DE EMBALAGEM

Quantidade / embalagem: 24 pacote x 58 g

	Material	Dimensões
Embalagem primária	Papel, plástico	6.8 x 9.5 x 10.8 (cm)
Embalagem secundária	Cartão / Papel	35 x 26 x 22 (cm)

4. INGREDIENTES / COMPOSIÇÃO

Ingredientes: Indomie Massa Instantânea no Copo - Sabor a Frango. Ingredientes: Massa instantânea: farinha de **TRIGO**, óleo de palma refinado (antioxidante contém: TBHQ), amido de tapioca, sal, emulsionante (lecitinas), reguladores de acidez (carbonatos de sódio, carbonatos de potássio). Temperos em pó: sal, intensificadores do sabor (glutamato monossódico), açúcar, proteína vegetal texturizada (**SOJA**), cenoura em flocos, aroma de frango artificial (11%), cebola, alho francês seco, pimenta, alho, extrato de levedura, gengibre em pó, cor (caramelo simples). Pimenta chili em pó.

5. ALERGÉNIOS

Alergénios / Constituintes utilizados na produção do produto
Trigo, Soja

6. CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

- Aparência: Sopa de noodles instantâneos com sabor consistente a bloco de noodle, tempero e chili em pó.

- Sabor e Cheiro: normal, sem nenhum cheiro identificado.

7. **OGM:** Este produto não contém ingredientes geneticamente manipulados (OGM).

8. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

	Por 100g	Por 60 g
Energia	1879 kJ / 447 kcal	1127 kJ / 268 kcal
Gordura / Lípidos	17.3 g	10.4 g
- dos quais saturados	8.7 g	5.2 g
Hidratos de carbono	64.1g	38.4 g
- dos quais açúcares	5.9 g	3.6 g
Fibra	3.4 g	2.0 g
Proteínas	8.8 g	5.3 g
Sal	4.7 g	2.8 g

9. PROPRIEDADES QUÍMICAS DO PRODUTO

Parâmetro	Unidade	Especificação
Pb	ppm	0.021
Hg	ppm	< 0.004
Sn	ppm	< 1.5
Cd	ppm	0.01

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Unidade	Especificação
Microrganismos totais	Col / g	3.1×10^2
E. coli	MPN / g	< 3.0
Coliformes	Col / g	$< 1.0 \times 10^1$
Leveduras	Col / g	$< 1.0 \times 10^1$

Bolores	Col / g	< 1.0 x 10 ¹
Bacillus cereus	Col / g	< 1.0 x 10 ²
Staphylococcus aureus	Col / g	< 1.0 x 10 ¹
Salmonella	/25g	Negativo

11.CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: Armazenar em local fresco e seco.

12.TEMPO DE PRATELEIRA: 12 meses após produção.

13.INFORMAÇÃO DE VALIDADE DO PRODUTO

- Formato de Preferência antes de: DD / MM / YYYY
- Lote: Código de fábrica
- Localização: Impresso no rótulo

14.PREPARAÇÃO DO PRODUTO / INSTRUÇÕES DE CONFEÇÃO

Abrir a tampa parcialmente e adicionar água quente (300 ml).

Adicionar os temperos e mexer gentilmente.

Fechar a tampa e deixar repousar durante 3 minutos. Pronto para ser servido.

15.CÓDIGO DE BARRAS

EAN (Unidade interna)	0 89686 12201 5
-----------------------	-----------------