

Ficha Técnico Comercial

FTC 2275/01.02
04-09-2024

PRODUTO

Código	0100100
Designação	PREGEL - CHARLOTE NEUTRA 1,5KG
Descrição	Pó semi-acabado e pré-misturado para gelado. Produto para produção de mousses, creme bavarian e sobremesas, para servir e consumir a temperatura positiva. Apenas para uso industrial.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, dextrose, maltodextrinas, LEITE magro em pó, gelatina bovina, estabilizadores (goma de guar, carragenina).	
	Alergêneos: Contém leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose); Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja.	
Aspecto	Pó	
Cor	Branco	
Microbiologia	Microorganismos totais (30°C)	< 50000 ufc/g
	Coliformes totais	< 100 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g
	Bolores e leveduras	< 1000 ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1633 kJ 390 Kcal
Lípidos	<0,2 g
- dos quais saturados	<0,1 g
Hidratos de Carbono	83,70 g
- dos quais açúcares	69,30 g
Proteínas	13,40 g

Sal	0,40 g
-----	--------

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificadas com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT; IT, GB, FR, ES, DE, NL, PT, HU, PL, BIH, HR, SLO, TR, CZ, GR, RUS, AR.
Conservação	Armazenar o produto em local fresco e seco a temperatura entre 15°C - 20°C, e humidade relativa ≤65%. Conservar na embalagem original, e fechada.
Validade	36 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Saco	Caixa	Palete
Quantidade	1,500 Kg	4x1,500 Kg	60 cxs
Comprimento	19,5 cm	39,0 cm	120,0 cm
Largura	8,0 cm	19,0 cm	80,0 cm
Altura	30,0 cm	30,0 cm	165,0 cm
Peso Líquido	1,500 Kg	6,000Kg	360,000 Kg
Peso Bruto	1,530 Kg	6,600 Kg	419,000Kg
Volume	0,005 m ³	0,022 m ³	1,584 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			