

Ficha Técnico Comercial

FTC 6309/01.00
29-11-2024

PRODUTO

Código	0101750
Designação	MONZA – CREME PASTELEIRO A FRIO EM PO 15KG
Descrição	Produto semi - completo em pó para creme de pasteleiro.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar, amido modificado, dextrose, gordura de palma não hidrogenada, SORO de LEITE, espessante (E401), conservantes (E200, E202), corantes (E102, E110) e aroma.	
	E102, E110: Pode causar efeitos negativos na actividade e na atenção das crianças.	
	Alergéneos: Contém leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose); Pode conter vestígios de cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais (trigo); Pode conter vestígios de ovos e produtos à base de ovos; Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios de frutos de casca rija e produtos à base destes frutos; Pode conter vestígios de sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo.	
Aspecto	Pó	
Cor	Amarelo	
Microbiologia	Microrganismos a 30°	<10x10 ⁵ ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	≤10 ufc/g
	Leveduras	Max 100 ufc/g
	Bolores	Max 100 ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1678 kJ 400 Kcal
Lípidos	4,3 g
- dos quais saturados	3,0 g
Hidratos de Carbono	88,9 g
- dos quais açúcares	47,1 g
Proteínas	1,3 g

Sal	1,5 g
-----	-------

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT, ES	
Conservação	Armazenar em Local fresco e seco.	
Validade	12 meses	
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares	
Marcação	Com marcação de lote	
Código de barras	EAN13	5600377082743

LOGÍSTICA

	Saca	Palete
Quantidade	15,00 kg	50x15,00kg
Comprimento	45,0 cm	120,0 cm
Largura	65,0 cm	80,0 cm
Altura	15,0 cm	165,0 cm
Peso Líquido	15,000 Kg	750,000 Kg
Peso Bruto	15,200 Kg	783,000 Kg
Volume	0,044 m ³	1,584 m ³
Material	Papel + plastico	Madeira
Unidade de Venda		