



CREMODAN SE 745 VEG 25KG

ESTABILIZANTE PARA GELADO - CREMODAN SE 745 VEG 25KG

Código do Produto: 0102012

Características Gerais

Mistura de emulsionantes e estabilizantes de grau alimentar alimentar, para confecção de gelado de cuvette e gelado de leite.

Ingredientes

Mono e diglicéridos de ácidos gordos (E471), goma guar (E412), carragenina (E407), goma de alfarroba (E410), antioxidantes (E307, E304, E472c).

Alergêneos

Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite.

Características Organoléticas

Aspecto	Esferas uniforme
Cor	Amarelado

Características Nutricionais Por 100g de produto

Valor energético	630 kcal/ 2600 kJ
Proteína	1 g
Gordura	70 g
dos quais saturadas	46 g
Ácidos gordos Trans	12 g
Fibra	24 g

Características Físico-Químicas

Perdas na secagem	max. 5%
Cinza	max. 5%
Emulsificante	max. 74%
Arsénico (As)	max. 3 mg/kg
Chumbo (Pb)	max. 5 mg/kg
Mercúrio (Hg)	max. 1 mg/kg
Cádmio (Cd)	max. 1 mg/kg
Metais pesados (como Pb)	max. 10 mg/kg

Características Microbiológicas

Microrganismos Totais (30°C)	max. 10000 /g
Listeria monocytogenes	ausente em 25 g
Coliformes	ausente em 0,1 g
Staphylococcus aureus	ausente em 1 g
Salmonella	ausente em 25g
Bolores e Leveduras	max. 500 /g
Clostridium sulfito-redutores	max. 10 /g
Bacillus cereus	max. 100 /g

Teores de utilização

4 % de gordura	0,60 %
6 % de gordura	0,55 %
8 % de gordura	0,50 %
10 % de gordura	0,45 %
12 % de gordura	0,40 %

Conservação

Conservar em local inodoro e fresco não devendo exceder a temperatura de 30 °C e a humidade relativa de 80%.

Validade do produto

24 meses

Material de embalagem

O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.

**Embalagem de Venda/
Transporte**

Descrição da Embalagem	Saco de papel resistente
Peso líquido	25 Kg
Marcações	Com marcação de lote e validade
Prazo de validade	24 meses