

Ficha Técnico Comercial

FTC 6668/01.00
 16-04-2025

PRODUTO

Código	0102060
Nombre	GIUSO-GIUSO NEUTRO 4 (00003204) 2KG
Descripción	Polvo semielaborado para preparación helados artesanos Ideal para estabilizar tanto helados de leche como de fruta.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Espesantes (carboximetilcelulosa sódica, goma guar, goma tara), dextrosa. Alérgenos: Puede contener trazas de soja y productos a base de soja; Puede contener trazas de leche y sus derivados (incluida la lactosa); Puede contener trazas de huevos y productos a base de huevo; Puede contener trazas de frutos de cáscara y productos derivados.	
Preparación	3-4 g de producto + 1 l de leche/agua (0,3% x 1 kg de base blanca/base de fruta). Preparación caliente o fría.	
Aspecto	Polvo	
Color	Blanco marfil	
Sabor	Característico	
Microbiología	Carga Bacteriana Total	< 5000 ufc/g
	Mohos	< 400 ufc/g
	Levaduras	< 400 ufc/g
	Enterobacterias	< 100 ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 20 ufc/g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Declaración Nutricional	100g
Energía	866 kJ 211 Kcal
Grasas	0,40g
- de las cuales saturadas	0,20g
Hidratos de carbono	19,00g
- de los cuales azúcares	19,00g
Proteínas	1,80g

Sal	8,80g
-----	-------

EMBALAJE

Identificación	Todos los envases de venta/transporte están identificados con un código de barras. Lenguas que aparecen en el etiquetado del envase: PT,ES
Conservación	Almacenar el producto lejos de fuentes de calor y no lo exponer a la luz solar directa. Vuelva a cerrar el envase después de cada extracción, limpiando cualquier resto de producto en el exterior
Caducidad	24 meses
Material	El material de envasado es adecuado para el contacto con productos alimentarios
Marcado	Con marcado de lote y fecha de caducidad

LOGÍSTICA

	BOLSA
Cantidad	2,00 kg
Longitud	19,5 cm
Anchura	7,3 cm
Altura	30,0 cm
Peso Neto	2,000 kg
Peso Bruto	2,030 kg
Volumen	0,004 m ³
Material	Plástico
Unidad de Venta	