

Ficha Técnico Comercial

FTC 4631/01.01
18-02-2025

PRODUTO

Código	0103042
Designação	GIUSO - BASE COMPLET 100 F 2KG
Descrição	Produto em pó, semi preparado para gelado artesanal

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	LEITE magro em pó, xarope de glucose, gorduras vegetais (palmiste, palma), dextrose, emulsionantes: (E471, E472a) maltodextrina, espessantes: (carboximetilcelulose, goma guar, goma de alfarroba), proteínas do LEITE, aroma natural.	
	Alergéneos: Contém leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose); Pode conter vestígios de soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios de ovos e produtos à base de ovos; Pode conter vestígios de frutos de casca rija e produtos à base destes frutos.	
Preparação	100g de produto + 200-250g de açúcar + 1L de leite Preparação a quente e a frio também	
Aspecto	Pó	
Cor	Branco marfim	
Sabor	Característico	
Microbiologia	Microorganismos totais (30°C)	< 5000 ufc/g
	Bolores	< 100 ufc/g
	Leveduras	< 200 ufc/g
	<i>Enterobacterias</i>	< 100 ufc/g
	<i>Staphilococcus aureus</i>	< 20 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2119kJ 507Kcal
Lípidos	26,00g
- dos quais saturados	21,00g
Hidratos de Carbono	57,00g
- dos quais açúcares	30,00g
Proteínas	9,30g
Sal	0,40g

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 o produto longe de fontes de calor e não expor à luz solar directa.
Validade	24 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Caixa	Palete
Quantidade	2,00 kg	6 x 2,00 kg
Comprimento	39,0 cm	26,0 cm
Largura	15,5 cm	28,9 cm
Altura	10,0 cm	38,9 cm
Peso Líquido	2,000 kg	12,000 kg
Peso Bruto	2,020 kg	12,700 kg
Volume	0,006 m ³	0,029 m ³
Material	Cartão	Madeira
Unidade de Venda		