

Ficha Técnico Comercial

14-08-2023

PRODUTO

Código 0105912

Designação PREGEL - ARABESCHI BISCOTTO NERO 2,5KG

Descrição Pasta semi-acabada com sabor a bolacha de chocolate preto para decoração de

pastelaria e de gelados.

Vegan.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Açúcar,	gord
ingiculcites		111-

Açúcar, gordura vegetal (girassol), bolachas (farinha de TRIGO, açúcar, gordura vegetal (óleo de palma), cacau magro, reguladores de acidez: hidróxido de sódio, hidróxido de amónio, xarope de glucose, sal, fermento: hidrogenocarbonato de sódio, aromas) (20%), cacau magro, AVELÃS, maltodextrina, emulsionante: lecitina de SOJA, aromas, sal, antioxidante: ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico, extracto rico em tocoferóis

Alergéneos:

Contém cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais (trigo);

Contém soja e produtos à base de soja;

Contém frutos de casca rija e produtos à base destes frutos (avelãs);

Pode conter vestígios de ovos e produtos à base de ovos;

Pode conter vestígios de amendoins e produtos à base de amendoins; Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite (incluindo lactose);

Pada contar vactígios de autros frutas de casas rija a produtas à base destas frutas

Aspecto Pasta com pedaços Cor Castanho-escuro Sabor Bolacha de chocolate preto Odor Bolacha de chocolate preto	Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija e produtos á base destes frutos; Pode conter vestígios de mostarda e produtos à base de mostarda;			
Sabor Bolacha de chocolate preto	Pasta com pedaços			
<u> </u>	Castanho-escuro			
Odor Bolacha de chocolate preto	Bolacha de chocolate preto			
	Bolacha de chocolate preto			
Microbiologia Microorganismos totais (30°C) < 50000 ur	fc/g			
Coliformes totais < 100 ufc/s	g			
Escherichia coli < 10 ufc/g				
Staphilococcus aureus < 10 ufc/g				
Salmonella Ausente en	m 25g			
Bolores e leveduras < 1000 ufc	c/g			



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	2302 kJ
	550 Kcal
Lípidos	35,50g
- dos quais saturados	5,40g
Hidratos de Carbono	47,90g
- dos quais açúcares	36,30g
Proteínas	6,90 g
Sal	0,85g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT,FR,GB,ES,CS,DE,EL,HU,NL,PL,PT,RO,SK,SL				
Conservação	Conservar o produto em local fresco e seco a uma temperatura entre 15°C-20°C e humidade relativa: ≤ 65%, na embalagem original.				
Validade	18 meses				
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares				
Marcação	Com marcação de lote				

LOGÍSTICA

	Balde	Caixa	Palete
Quantidade	2,5 Kg	2 x 2,5 kg	132 cxs
Comprimento	18,0 cm	20,0 cm	120,0 cm
Largura	18,0 cm	39,5 cm	80,0 cm
Altura	14,0 cm	15,0 cm	180,0 cm
Peso Líquido	2,500 Kg	5,000 Kg	660,000 Kg
Peso Bruto	2,700 Kg	5,800 Kg	788,600 Kg
Volume	0,004 m ³	0,012 m ³	1,728 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda	(m)		