

# Ficha Técnico Comercial

FTC 0070/01.05  
 14-02-2025

## PRODUTO

|            |                                                                                                                         |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código     | 0106171                                                                                                                 |
| Designação | PREGEL - PASTA FORTEFRUTO MARACUJA C (41072) 3KG                                                                        |
| Descrição  | Pasta semi-acabada e pré-misturada para gelado com sabor a maracujá<br>Sem glúten. Vegan<br>Apenas para uso industrial. |

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Ingredientes** Xarope de glucose, sumo de maracujá (25%), açúcar, acidificante: ácido cítrico, estabilizador: pectina, aromas, corantes: tartarazina, carmosina.

Tartarazina: Pode causar efeitos negativos na actividade e na atenção das crianças.

|                                      |                                                                                      |                   |                  |                   |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| Preparação                           | Dosagem para gelado:                                                                 |                   | Ou:              |                   |
|                                      | Fortefrutto                                                                          | 100 g (3,5 oz)    | Fortefrutto      | 100 g (3,5 oz)    |
|                                      | Fruttosa PreGel                                                                      | 50 g (1.8 oz)     | Totalbase PreGel | 80 g (2,8 oz)     |
|                                      | Açúcar                                                                               | 300 g (10.6 oz)   | Açúcar           | 300 g (10,6 oz)   |
|                                      | Água                                                                                 | 1 litro (35,3 oz) | Água             | 1 litro (35,3 oz) |
|                                      | Ou: 20-30 g/kg (4 oz/US gal) como intensificador de sabor em gelado de fruta fresca. |                   |                  |                   |
| Aspecto                              | Pasta densa e homogénea                                                              |                   |                  |                   |
| Cor                                  | Vermelho escuro                                                                      |                   |                  |                   |
| Sabor                                | Típico a maracujá                                                                    |                   |                  |                   |
| Odor                                 | Típico a maracujá                                                                    |                   |                  |                   |
| Físico - Químicas                    | Aw                                                                                   | 0,759 ± 0,025     |                  |                   |
|                                      | pH                                                                                   | 2,00 ± 0,50       |                  |                   |
|                                      | °Brix                                                                                | 75,00 ± 1,00      |                  |                   |
| Parâmetros de balanceamento por 100g | Açúcares (excluindo a lactose)                                                       | 53,3g             |                  |                   |
|                                      | Gordura                                                                              | <0,2g             |                  |                   |
|                                      | Sólidos totais                                                                       | 77,0g             |                  |                   |
| Microbiologia                        | Microorganismos totais (30°C)                                                        | < 50000 ufc/g     |                  |                   |
|                                      | Coliformes totais                                                                    | < 100 ufc/g       |                  |                   |
|                                      | <i>Escherichia coli</i>                                                              | < 10 ufc/g        |                  |                   |
|                                      | <i>Staphylococcus aureus</i>                                                         | < 10 ufc/g        |                  |                   |

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| <i>Salmonella</i>   | Ausente em 25g |
| Bolores e leveduras | < 1000 ufc/g   |

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

| Declaração Nutricional | 100g                |
|------------------------|---------------------|
| Energia                | 1235 kJ<br>295 Kcal |
| Lípidos                | <0,2 g              |
| - dos quais saturados  | <0,1 g              |
| Hidratos de Carbono    | 67,9 g              |
| - dos quais açúcares   | 53,3 g              |
| Proteínas              | <0,2 g              |
| Sal                    | 0,05 g              |

## EMBALAGEM

|               |                                                                                                                                                                                              |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Identificação | Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT, GB, FR, ES, DE, NL, PT, HU, PL, SRB, BIH, HR, SL, CS, SK. |
| Conservação   | Manter o produto na embalagem original, selada, num lugar fresco e seco, a uma temperatura entre 15°C a 20°C e humidade relativa ≤ 65%.                                                      |
| Validade      | 36 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       | 3,00 kg                                                                             | 2 x 3,00 kg          | 132 cx               |
| Comprimento      | 19,5 cm                                                                             | 39,5 cm              | 120,0 cm             |
| Largura          | 19,5 cm                                                                             | 20,0 cm              | 80,0 cm              |
| Altura           | 14,0 cm                                                                             | 15,0 cm              | 180,0 cm             |
| Peso Líquido     | 3,000 Kg                                                                            | 6,000 Kg             | 792,000 Kg           |
| Peso Bruto       | 3,200 Kg                                                                            | 6,600 Kg             | 894,200 Kg           |
| Volume           | 0,005 m <sup>3</sup>                                                                | 0,012 m <sup>3</sup> | 1,728 m <sup>3</sup> |
| Material         | Plástico                                                                            | Cartão               | Madeira              |
| Unidade de Venda |  |                      |                      |

