



PREGEL - ARABESCHI CHEESECAKE3KG

PREGEL - ARABESCHI CHEESECAKE (16272) 3KG

Código do Produto: 0106831

Características Gerais

Grande variedade de iguarias obtidas a partir do processamento de matérias primas selecionadas e de alta qualidade, ideais para misturar e decorar o gelado no seu interior ou na superfície, fazendo a cuba de gelado mais atractiva e permitindo criar novos sabores e receitas. Também pode ser usado em Pastelaria, para enriquecer o interior de sobremesas, mousses, semifrios e tortas, criar decorações requintadas e dar largas á sua imaginação.

Topping com cor, sabor e odor típico de cheesecake.

Apenas para uso industrial.

Ingredientes

Açúcar, óleo vegetal (girassol, arroz, cártamo), biscoitos (farinha de **TRIGO**, açúcar, óleo vegetal (girassol, azeitona), **LEITE** magro em pó, amido de **TRIGO**, malte de **CEVADA**, levedantes químicos: hidrogenocarbonato de amónio, hidrogenocarbonato de sódio, difosfato dissódico, sais minerais, emulsionante: lecitina, aromas, fumarato ferroso, vitaminas: niacina, B1, B2, B6), **LEITE** em pó, maltodextrinas, sal, aromas, emulsionante: lecitina, antioxidante: alfa-tocoferol.

Alergêneos:

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

Contém leite e produtos à base de leite;

Pode conter vestígios de: amendoins e produtos à base de amendoins; Soja e produtos à base de soja; frutos de casca rija e produtos à base destes frutos.

Características Organolépticas

Aspecto	Pasta com biscoitos em pó
Cor	Castanho claro
Sabor e odor	Típico de cheesecake

Declaração nutricional por 100g de produto

Energia	2369 kJ / 566 kcal
Lípidos	35,6 g
- das quais saturadas	10,0 g
Hidratos de carbono	54,5 g
- dos quais açúcares	40,8 g
Proteínas	6,6 g
Sal	0,71 g

Características Microbiológicas

Microrganismos Totais (30°C)	< 50000 ufc/g
Coliformes Totais	< 100 ufc/g
<i>E. coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausente em 25 g
Bolores e Leveduras	< 1000 ufc/g

Identificação

Todas as embalagens de venda e embalagens de transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote.

Conservação

Conservar o produto em local fresco e seco a uma temperatura entre 15°C – 20°C, e humidade relativa ≤65%.

Validade do produto

2 anos

Material de embalagem

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

Embalagem de Venda

Descrição da Embalagem	Balde PP de 3 kg
Dimensões exteriores (CxLxA)	17,7x18,0x18,5 cm
Peso líquido	3,000 kg
Peso bruto	3,300 kg
Marcações	Com marcação de lote e validade

Embalagem de Transporte

Descrição da Embalagem	Caixa de cartão com 2 baldes
Dimensões exteriores (CxLxA)	39,0x20,0x17,0 cm
Volume	0,013 m ³
Peso líquido	6,000 kg
Peso bruto	6,900 kg
Nº un de venda / transporte	2
Marcações	Com marcação de lote e validade