

Ficha Técnico Comercial

FTC 6758/01.00
23-05-2025

PRODUTO

Código	0106971
Designação	PREGEL-CORIADOLINA CARAMELO SALGADO (826732) 3KG
Descrição	Pasta semi-acabada e pré-misturada para decorações com sabor a biscoito de caramelo Apenas para uso industrial. Sem glúten. Vegan

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Bolachas (farinha de TRIGO, açúcar, óleo vegetal (palma, colza), fermento em pó: hidrogenocarbonato de sódio, sal, especiarias) (42%), gordura vegetal (karité, coco), açúcar, emulsionante: E 322 lecitina (SOJA), sal, aromas, antioxidante: alfa-tocoferol, acidificante: ácido cítrico	
	Alergéneos: Contém cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais (trigo); Contém soja e produtos à base de soja; Pode conter vestígios de amendoins e produtos à base de amendoins; Pode conter vestígios de leite e produtos à base de leite (incluindo a lactose); Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija e produtos à base destes frutos.	
Preparação	Retirar os gelados da conservação a -20°/-25°C e mergulhá-los rapidamente na cobertura líquida que foi previamente aquecida a cerca de 35°/38°C. Deixar escorrer o excesso de cobertura durante alguns segundos. Quando a superfície endurecer, guarde o produto acabado na vitrina. Se desejar criar um efeito granulado, polvilhe uma quantidade generosa da cobertura desejada imediatamente após o processo de imersão. A eventual formação de gordura superficial ou de pequenas aglomerações de gordura pode ser resolvida através de uma fusão e mistura precisas do produto e deve ser considerada como um fenómeno perfeitamente normal.	
Aspecto	Pasta espessa	
Cor	Típico de biscoito de caramelo	
Sabor	Típico de biscoito de caramelo	
Odor	Típico de biscoito de caramelo	
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	2566 kJ 613 Kcal
Lípidos	44,1 g
- dos quais saturados	27,4 g
Hidratos de Carbono	51,6 g
- dos quais açúcares	35,8 g
Proteínas	2,3 g
Sal	0,13 g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificadas com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT, GB, FR, ES, DE, NL, PT, HU, PL, BIH, HR, SLO, TR, CZ, GR, RUS, AR
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	24 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Balde	Caixa	Paleta
Quantidade	3,00 kg	2 x 3,00 Kg	132 Cxs
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	792,000Kg
Peso Bruto	3,200 Kg	6,600 Kg	894,200 Kg
Volume	0,005 m ³	0,012 m ³	1,728 m ³
Material	Plástico	Cartão	Madeira
Unidade de Venda			